BRINKMANN®

COOKER FRYER™

OWNER'S MANUAL / MANUAL DEL PROPIETARIO

ASSEMBLY AND OPERATING INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES DE ARMADO Y OPERACIÓN

KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE
CONSERVE ESTE MANUAL PARA FUTURAS REFERENCIAS

This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance. Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance. Follow all warnings and instructions when using the appliance.

Este manual de instrucciones contiene importante información necesaria para el montaje adecuado y para el uso seguro del aparato. Lea y cumpla con todas las instrucciones y advertencias antes de instalar y de utilizar este aparato. Siga todas las instrucciones y advertencias cuando utilice este aparato.

READ THIS MANUAL
LEA ESTE MANUAL

FOR ALL 815-4005 SERIES.
PARA TODAS LAS SERIES 815-4005.

NOTICE TO INSTALLER:

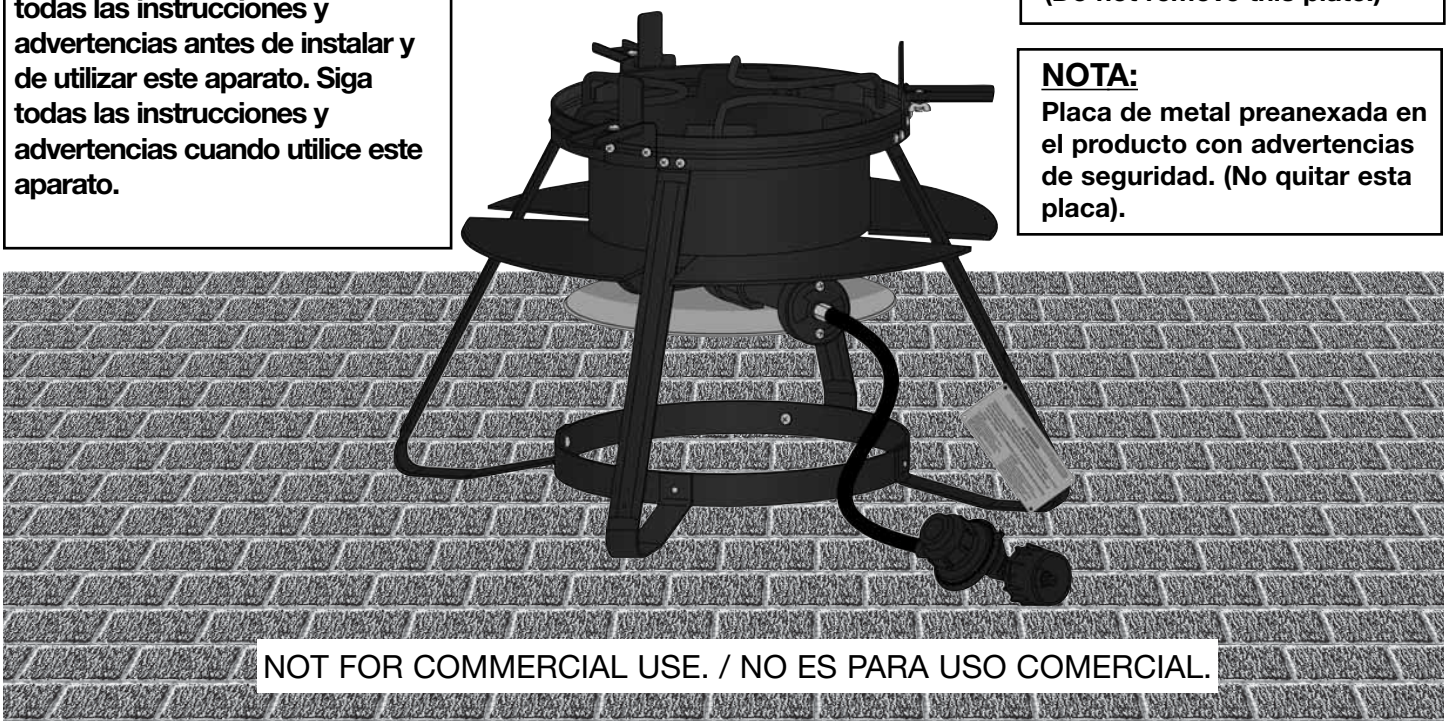
LEAVE THESE INSTRUCTIONS WITH THE OWNER FOR FUTURE REFERENCE.

AVISO PARA EL INSTALADOR:

ENTREGUE ESTAS INSTRUCCIONES AL PROPIETARIO PARA REFERENCIA FUTURA.

NOTE:
Pre-attached metal plate on product with safety warnings. (Do not remove this plate.)

NOTA:
Placa de metal preanexada en el producto con advertencias de seguridad. (No quitar esta placa).



NOT FOR COMMERCIAL USE. / NO ES PARA USO COMERCIAL.

THE PURPOSE OF THIS SAFETY ALERT SYMBOL ⚠ IS TO ATTRACT YOUR ATTENTION TO POSSIBLE HAZARDS AS YOU ASSEMBLE AND USE YOUR GRILL.

WHEN YOU SEE THE SAFETY ALERT SYMBOL ⚠ PAY CLOSE ATTENTION TO THE INFORMATION WHICH FOLLOWS!

⚠ DANGER

IF YOU SMELL GAS:

1. **Shut off gas to the appliance at the LP cylinder.**
2. **Extinguish any open flame.**
3. **If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your Fire Department.**

Failure to follow these instructions could result in fire or explosion which could cause property damage, personal injury or death.

⚠ DANGER

1. **Never operate this appliance unattended.**
2. **Never operate this appliance within 10 feet (3m) of any structure, combustible material or other gas cylinder.**
3. **Never operate this appliance within 25 feet (7.5m) of any flammable liquid.**
4. **Do not fill cooking vessel beyond maximum fill line.**
5. **Never allow the oil/grease to get hotter than 400°F (200°C). If the temperature exceeds 400°F (200°C) or if oil begins to smoke, immediately turn the burner or gas supply OFF.**
6. **Heated liquids remain at scalding temperatures long after the cooking process. Never touch cooking appliance until liquids have cooled to 115°F (45°C) or less.**
7. **If a fire should occur keep away from the appliance and immediately call your Fire Department. Do not attempt to extinguish an oil/grease fire with water.**

Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard which could cause property damage, personal injury or death.

⚠ WARNING

a) DO NOT store a spare LP cylinder under or near this appliance.

b) Never fill the cylinder beyond 80% full.

c) If the information in (a) and (b) are not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

TABLE OF CONTENTS

General Warnings 3-4

Installation and LP Cylinder Specifications and Safe Use 5–7

Connecting LP Cylinder and Hose / Regulator to Cooker 8

Leak Testing 9

Pre-start Check List 10

Lighting Instructions 10–11

Operating Cooker and How to determine proper amount of oil 12

Burner Assembly/Maintenance 13

Parts List and Assembly Instructions 14-16

Warranty Information . . . . . Back Cover

DANGER: Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.

WARNING: Be alert to the possibility of serious bodily injury if the instructions are not followed. Be sure to read and carefully follow all of the messages.

CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING

This product contains chemicals, including lead in the brass of certain component parts, that are known to the State of California to cause cancer, and birth defects or other reproductive harm. *Wash hands after handling.* When used, this product emits fuel combustion chemicals that are known to the State of California to cause cancer, and birth defects or other reproductive harm. *Follow all instructions in this manual and use only in well ventilated, outdoor area.*

FOR COVERS, ACCESSORIES AND OTHER PRODUCTS, PLEASE VISIT US ONLINE AT:

WWW.BRINKMANN.NET

GENERAL WARNINGS

⚠ WARNING

- **This appliance shall be used OUTDOORS only. Do NOT use in a building, home, garage, balcony, porch, tent or any other enclosed area. Cookers shall not be used on or under apartment or condominium balcony or deck. Do NOT install or use in or on recreational vehicles and/or boats.**
- **When cooking, the cooker must be on a level, stable, non combustible surface in an area clear of combustible material. An asphalt surface (blacktop) may not be acceptable for this purpose.**
- **Do not use on combustible flooring or surfaces.**
- **Do NOT operate appliance any closer than 10 feet from any combustible materials including walls or railings or under overhead construction as these materials could ignite should grease fire occur.**
- **This appliance is not for frying turkeys. The maximum size cooking vessel/pot for frying with this appliance using grease or oil is 10 quarts. The maximum size pot for boiling (water, vegetable stock, etc.) is 80 quarts.**
- **Smoking oil is an indication that the oil is too hot and may ignite. Oil ignites at varying temperatures; therefore, never allow the oil to exceed 400°F (200°C) and NEVER LEAVE HEATING OIL UNATTENDED.**
- **Carefully monitor the temperature of the oil with the thermometer and regulate the temperature so that it does not reach the "Fire Hazard" zone on the thermometer. If necessary, turn the gas OFF to the appliance to allow the oil to cool.**
- **When cooking with oil or grease, a thermometer must be used. A thermometer can be obtained by contacting The Brinkmann Corporation at 1-800-527-0717.**
- **Test the thermometer before each use by inserting it into a cooking vessel of boiling water and ensure that it registers approximately 212°F +/- 20°F (100°C +/- 10°C). If the thermometer does not function properly, a replacement thermometer can be obtained by contacting The Brinkmann Corporation at 1-800-527-0717.**
- **If the temperature exceeds 400°F (200°C) or if oil begins to smoke, immediately turn the burner or gas supply OFF and wait for the temperature to decrease to less than 350°F (175°C) before relighting burner. (See instructions on page 11 for relighting.) If there is a lid (cover), do not remove the lid as oxygen will feed a fire.**
- **Hot oil or water can cause severe burns and permanent disfigurement; use caution and common sense when operating this product.**
- **Never use a cooking vessel larger than 80 quarts or one that does not fit within the retaining brackets of this appliance. Never use a cooking vessel less than 12.5 inches in diameter. Adjust retaining brackets to fit as close as possible but without touching the pot, approximately 1/4 inch.**
- **Do not leave the appliance unattended. Keep children and pets away from the appliance at all times. Carefully monitor all activity around cooker to avoid burns or other injuries. Do not wear loose clothing or allow long hair to hang freely while lighting or using cooker.**
- **Use caution when walking or standing near cooker as splattered oil may have created a slick surface. Do not walk between cooker and propane tank as this creates a trip hazard. Tripping over the hose could overturn the cooker or knock cooking vessel of hot liquid from cooker causing severe burns.**
- **Avoid bumping of or impact with the appliance to prevent spillage or splashing of hot cooking liquid.**
- **Never drop food or accessories into hot cooking liquid. Lower food and accessories slowly into the cooking liquid in order to prevent splashing or overflow. When removing food from the appliance care shall be taken to avoid burns from hot cooking liquids.**
- **Never overfill the cooking vessel with oil, grease or water. Follow instructions in this manual for establishing proper oil, grease or water levels. (see page 12)**

⚠ WARNING

- **In the event of rain, snow, hail, sleet or other forms of precipitation while cooking with oil/grease, cover the cooking vessel immediately and turn off the appliance burner and gas supply. Do not attempt to move the appliance or cooking vessel.**
- **Introduction of water or ice from any source into the oil/grease may cause overflow and severe burns from hot oil and water splatter. When frying with oil/grease, all food products MUST be completely thawed and towel dried before being immersed in the cooker.**
- **Do not place empty cooking vessel on the appliance while in operation as it could melt. Use caution when placing anything in cooking vessel while the appliance is in operation.**
- **Do NOT use lid when heating or cooking with oil.**
- **Do not move the appliance when in use. Allow the cooking vessel to cool to 115˚F (45˚C) before moving or storing.**
- **This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.**
- **When cooking with oil/grease, have a type BC or ABC fire extinguisher readily available. In the event of an oil/grease fire immediately call the Fire Department. Do not attempt to extinguish with water. A Type BC or ABC fire extinguisher may, in some circumstances, contain the fire.**
- **Check all gas connections by following directions in the "Gas Leak Testing" section on page 8-9 of this manual. Never test for gas leaks with a lighted match or open flame. Do not operate this cooker with a gas leak.**
- **Do not store or use gasoline or other liquid/aerosols with flammable vapors in the vicinity of this cooker.**
- **Storage of this appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the appliance and left outdoors. Cylinders must be stored outdoors out of the reach of children and must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.**
- **The pressure regulator and hose assembly supplied with the appliance must be used. Replacement pressure regulators and hose assemblies may be purchased by calling 1-800-527-0717. Position propane tank and cooker, as illustrated on page 10, to protect hose from contact with hot surfaces which could create a leak. Never use a hose that shows signs of cracking or damage. Replace hose every two years.**
- **DO NOT use external electrical sources with this appliance.**
- **Clean and inspect the hose before each use of the appliance. If there is evidence of abrasion, wear, cuts or leaks, the hose must be replaced prior to the appliance being used. Only use replacement hose # 155-4005-0. This hose can be obtained by contacting The Brinkmann Corporation at 1-800-527-0717. Replace hose at least every two years. Keep the fuel supply hose away from any heated surfaces.**
- **The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair your ability to properly assemble or safely operate this appliance. Use caution and common sense.**
- **This appliance is not intended for and should never be used as a heater.**
- **Do not use this cooker for other than its intended purpose. Properly dispose of packaging materials.**
- **Combustion by-products from the use of this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.**
- **Children can fall into cooking vessel and drown in even a small amount of liquid. Keep cooking vessel out of reach of children. Do not store cooking vessel with liquid inside.**
- **Only use replacement/accessory parts manufactured by The Brinkmann Corporation. Repairs should be performed by The Brinkmann Corporation.**

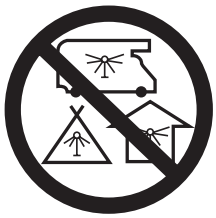
INSTALLATION INFORMATION:

The installation of this appliance must be in accordance with:

All applicable local codes, or in the absence of local codes, either:

- National Fuel Gas Code/ANSI Z223.1/NFPA 54
- Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58
- Natural Gas and Propane Installation Code CSA B149.1

To check your local codes, see your local LP gas dealer or natural gas company.
This cooker was not intended to be connected to a natural gas supply line.

DANGER	**CARBON MONOXIDE HAZARD**
	**This appliance can produce carbon monoxide which has no odor.** **Using it in an enclosed space can kill you.** **Never use this appliance in an enclosed space such as a camper, tent, car or home.**

WARNING

LP GAS CYLINDER (NOT SUPPLIED WITH THIS COOKER)

The LP (Liquid Propane) gas cylinder specifically designed to be used with this cooker must have a 20 lb. (9.1 kg) capacity incorporating a Type 1 cylinder valve and an over-filling protection device (OPD).

- **DO NOT connect this cooker to an existing #510 POL cylinder valve with Left Hand threads. The Type 1 valve can be identified with the large external threads on the valve outlet.**
- **DO NOT connect to a propane cylinder exceeding this capacity.**
- **DO NOT connect to a cylinder that uses any other type of valve connection device.**

CYLINDER SPECIFICATIONS:

When purchasing or exchanging a cylinder for your gas cooker, it must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods as applicable with a listed over-filling prevention device (OPD).

The cylinder must also be equipped with:

- A shut-off valve terminating in a Type 1 gas cylinder valve outlet.
- A Type 1 valve that prevents gas flow until a positive seal is obtained.
- An arrangement for vapor withdrawal.
- A collar to protect the cylinder shut-off valve.
- A safety relief device having direct communication with the vapor space of the cylinder.
- A listed over-filling prevention device (OPD).

⚠ WARNING

- **Turn off the cylinder valve when your cooker is not in use.**
- **Handle the tank with care.**
- **Always secure the cylinder in an upright position.**
- **Never connect an unregulated LP gas cylinder to your cooker.**
- **DO NOT expose LP gas cylinders to excessive heat or ignition sources.**
- **DO NOT store a spare LP gas cylinder near your cooker.**
- **Allow only qualified LP gas dealers to fill or repair your LP gas cylinder.**
- **DO NOT allow the cylinder to be filled beyond 80% capacity.**
- **Read and follow all warnings and instructions that are on the cylinder and that accompany this product.**

⚠ DANGER

- **Never store a spare LP gas cylinder near your cooker. This could cause excess pressure to be expelled through the vapor relief valve resulting in fire, explosion, or severe personal injury, including death.**

  Note: PROPANE GAS IS HEAVIER THAN AIR AND WILL COLLECT IN LOW AREAS. PROPER VENTILATION IS EXTREMELY IMPORTANT.

- **Keep the ventilation opening(s) of the LP gas cylinder enclosure free and clear from obstructions and debris.**
- **DO NOT insert any foreign objects into the valve outlet. Damage to the back-check could result. A damaged back-check can cause a leak, possibly resulting in explosion, fire, severe bodily harm, or death.**

WARNING

FILLING THE LP GAS CYLINDER:

- **Allow only qualified LP gas dealers to properly fill or repair your LP gas cylinder.**
- **New tanks should be purged prior to filling; inform LP gas dealer if you are using a new tank.**
- **DO NOT allow the cylinder to be filled beyond 80% capacity. Over-filled tanks can create a dangerous condition. Over-filled tanks can build up pressure and cause the relief valve to expel propane gas vapors. The vapor is combustible and if it comes in contact with a spark source or flame, an explosion causing severe burns, bodily harm, or death could occur.**
- **Always use a protective cylinder cap when cooker is not connected to cylinder.**
- **If you exchange a cylinder with a qualified exchange program, be sure the cylinder has a Type 1 valve and an over-filling prevention device (OPD).**

HOSE AND REGULATOR:

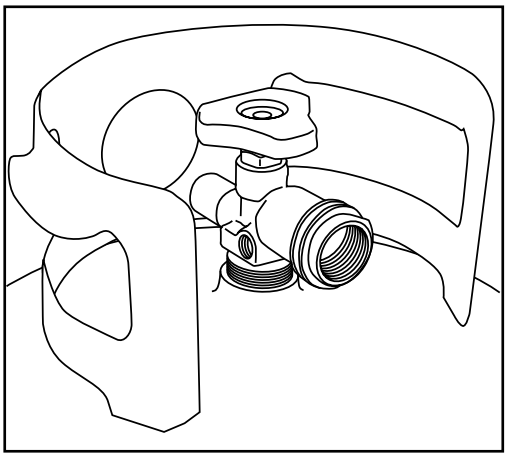
Your cooker is equipped with a Type 1 connection device with the following features:

1. The system will not allow gas flow from the cylinder until a positive connection to the valve has been made.

   Note: The cylinder valve must be turned off before any connection is made or removed.

2. A thermal device that will shut off the gas flow if the device is subject to temperatures above 240°F to 300°F (115°C to 150°C). If this should happen, remove the entire regulator assembly and dispose of properly. A replacement regulator assembly can be purchased by contacting Brinkmann at 1-800-527-0717. The cause of the excessive heat should be determined and corrected before using your cooker again.

3. A flow limiting device, when activated, restricts the flow of gas to 10 cubic feet per hour.



⚠ WARNING

- **Never use your cooker without leak testing all gas connections and hoses. See the section on "Leak Testing" in this manual for proper procedures.**

⚠ WARNING

The pressure regulator and hose assembly supplied with your gas cooker is designed to work with an LP gas supply cylinder.

- **DO NOT attempt to connect it to any other fuel supply source such as a natural gas line.**
- **DO NOT use any other pressure regulator/hose assembly other than the one supplied with your cooker.**
- **DO NOT attempt to adjust or repair the regulator. A replacement regulator can be supplied by contacting Brinkmann. The regulator is designed to operate at a maximum output pressure of 10 psi (pounds/square inch).**

During assembly and/or replacement of the gas cylinder, keep the gas supply hose free of kinks and/or damage.

Visually inspect the hose assembly prior to each use for evidence of damage, excess wear, or deterioration. If found, replace the assembly before using your cooker. Only the Brinkmann supplied replacement should be used.

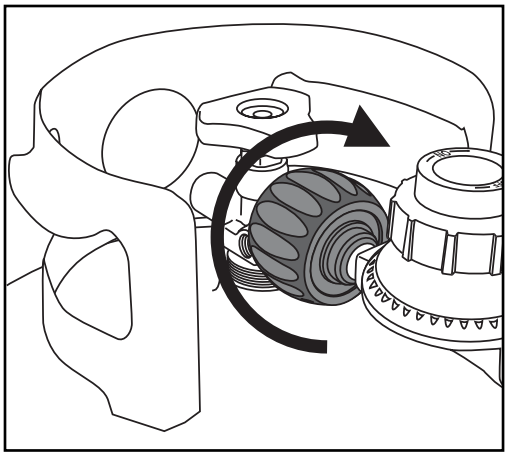
⚠ WARNING

CONNECTING HOSE AND REGULATOR TO AN LP GAS CYLINDER

- **Insure the cylinder valve is CLOSED prior to connecting the LP gas cylinder to your cooker. Turn the regulator control knob clockwise to properly close the valve. Read and follow all instructions and warnings on the supply hose safety tags. Read and follow all warnings in this manual concerning the safe use of LP gas cylinders and the hose and regulator before connecting cylinder to cooker. Read and follow all warnings on the LP cylinder.**

1. Check that the cylinder valve is closed by turning the knob clockwise.
2. Remove the protective plastic cap from the cylinder valve and the connection device.
3. Insert the nipple of connection device into the valve outlet. Insure that the device is centered properly.
4. Turn the large coupling nut clockwise by hand and tighten to a full stop. Take care not to cross thread the coupling nut onto the cylinder valve. Do not over-tighten the knob onto the valve. Do not use tools to tighten connection.

   Note: If you are unable to make the connection, repeat steps 3 and 4.
5. Check that the hose does not contain kinks, does not come into contact with sharp edges, and does not contact surfaces that may become hot during use.



6. Leak check all fittings before lighting your cooker. See section on "Leak Testing" in this manual.

⚠ DANGER

LEAK TESTING:

To prevent fire or explosion hazard:

- **DO NOT smoke or permit ignition sources in the area while conducting a leak test.**
- **Perform test OUTDOORS only in a well ventilated area.**
- **Never perform a leak test with a match or open flame.**
- **Never perform a leak test while the cooker is in use or while cooker is still hot.**

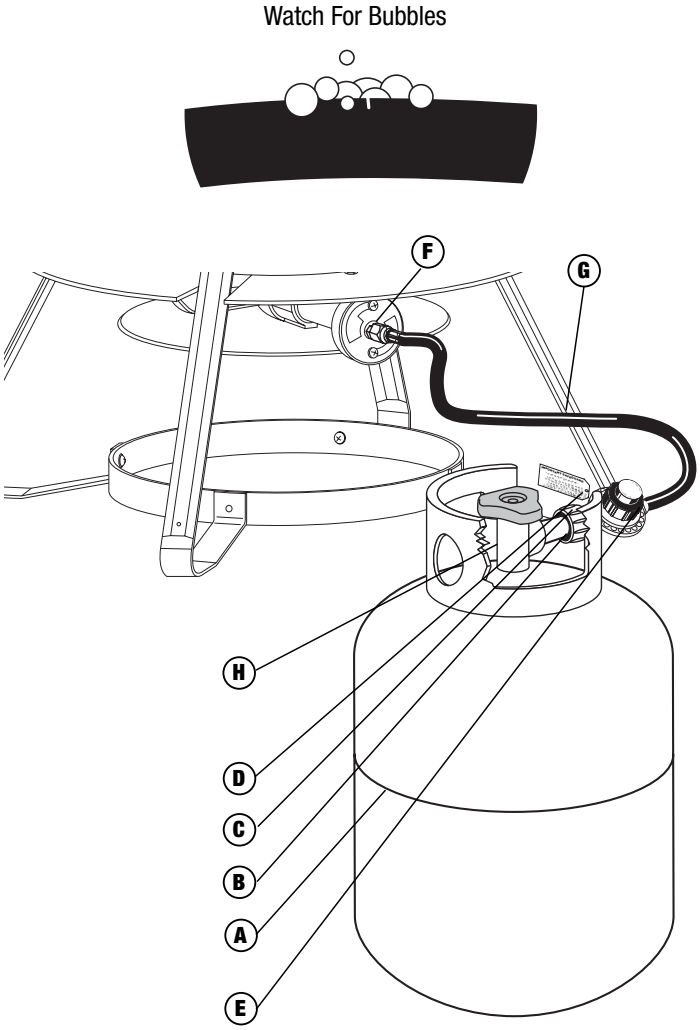
⚠ WARNING

WHEN TO PERFORM A LEAK TEST:

- **After assembling your cooker and before lighting for the first time, even if purchased fully assembled.**
- **Every time the LP gas cylinder is refilled or if any of the gas components are replaced.**
- **Any time your cooker has been moved.**
- **At least once per year or if your cooker has not been used for more than 60 days.**

GAS LEAK TESTING:

1. Create a mixture of 50% water and 50% liquid dishwashing soap.
2. To turn on the fuel supply, turn the cylinder valve knob one turn counterclockwise.
3. Apply the soap water mixture to the following:



- Ⓐ Supply tank (cylinder) weld
- Ⓑ Connection nut to cylinder valve
- Ⓒ Back side of connection nut to brass nipple
- Ⓓ Brass nipple connection into regulator
- Ⓔ Regulator connection to gas supply hose
- Ⓕ Gas supply hose connection to burner assembly
- Ⓖ The full length of gas supply hose
- Ⓗ Cylinder valve to cylinder

4. Check each place listed (A-H) for growing bubbles which indicates a leak.
5. Turn OFF gas supply at cylinder valve.
6. Turn ON control knob to release gas pressure in hose.
7. Turn control knob to OFF position.
8. Tighten any leaking connections.
9. Repeat soapy water test until no leaks are detected. DO NOT use the cooker if leaks cannot be stopped. Contact a qualified gas appliance repair service.
10. Turn OFF gas supply at cylinder valve until you are ready to use your cooker.
11. Wash off soapy residue with cold water and towel dry.
12. Wait 5 minutes to allow all gas to evacuate the area before lighting cooker.

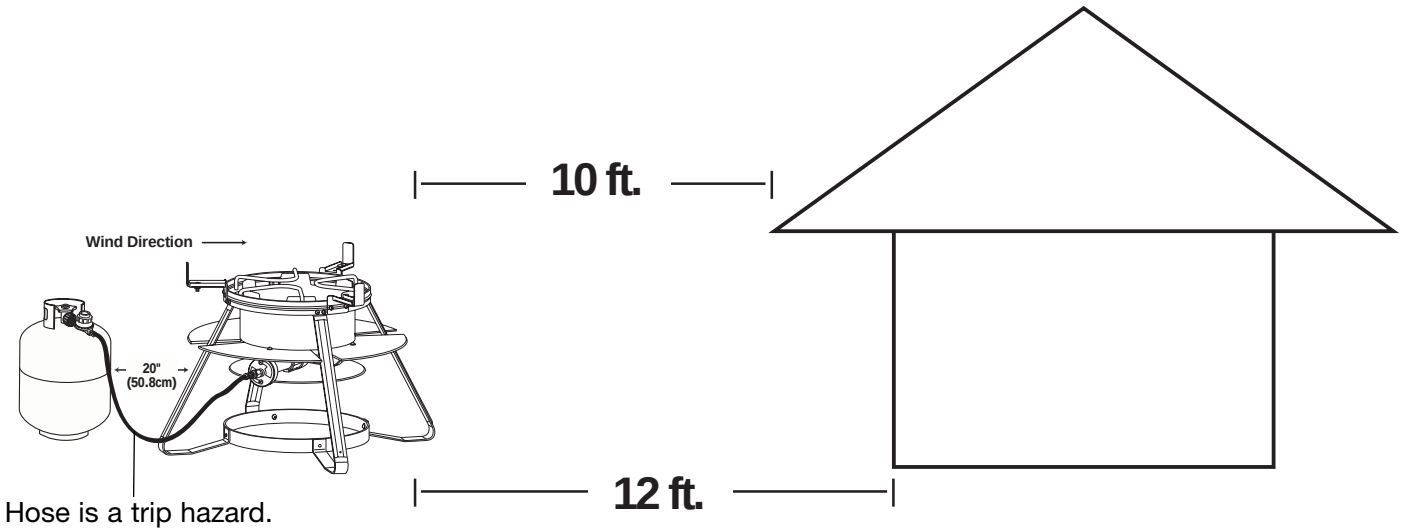
Note: The leak test must be performed in an area that has adequate lighting in order to see if bubbles are developing. **DO NOT** use a flashlight to check for bubbles.

⚠ WARNING

PRE-START CHECK LIST:

Property damage, bodily harm, severe burns, and death could result from failure to follow these safety steps. These steps should be performed after the cooker has been assembled, stored, moved, cleaned, or repaired. DO NOT operate this cooker until you have read and understand ALL of the warnings and instructions in this manual.

- Insure that the cooker is properly assembled.
- Inspect the gas supply hose for burns, chaffing, kinks, and proper routing before each use. Hose should be at least 3 inches from hot surfaces.
- Leak check all gas connections and hose. See section on "Leak Testing".
- Ensure that all electrical supply cords are properly grounded and are kept away from this appliance, water and hot surfaces. Do not use external electrical sources with this appliance.
- Position your cooker on level ground in a well ventilated location, a safe distance from combustible materials, buildings and overhangs. Propane cylinder should be positioned upwind from cooker so the heat of the cooker does not reach cylinder.



⚠ **WARNING** Hose is a trip hazard. Do not walk between cooker and cylinder.

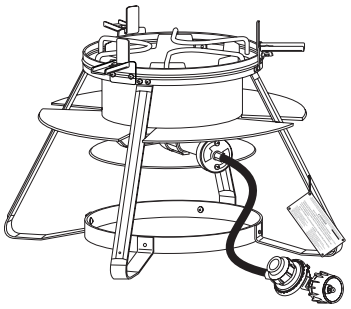
Note: Due to the intense heat from burner, it is normal for discoloration to occur on cooker during the first few uses.

LIGHTING INSTRUCTIONS:

Follow the instructions exactly. Read and follow all warnings and instructions in this manual before using your cooker.

1. Make sure the regulator control knob and cylinder valve are in the OFF positions.
2. Turn on the fuel supply by rotating the cylinder valve counterclockwise to full open.
3. Open regulator control valve by turning clockwise until fully open.
4. DO NOT stand with head, body, or arms over the cooker when lighting.

5. Strike and place a wooden match through lighting hole to approximately 1/2" (1 to 2 cm) from the burner.
6. If burner does NOT ignite immediately, turn the regulator control knob and cylinder valve to OFF, wait 5 minutes for gas to evacuate and repeat steps 1 through 5 until burner ignites.
7. If the burner does not light within the first few attempts, there is a problem with the gas supply. Turn off the gas at the burner and cylinder. **DO NOT** attempt to operate the cooker until the problem is found and corrected.

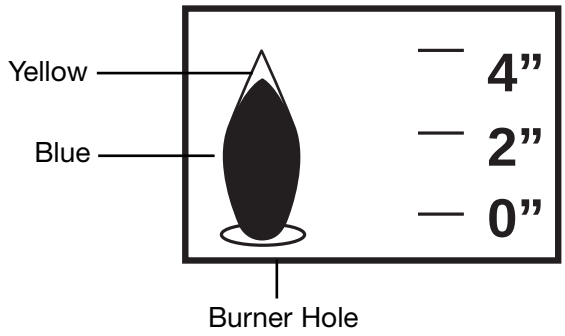


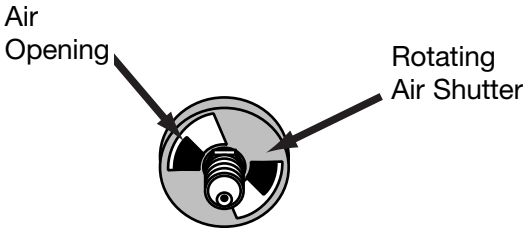
HOW TO REIGNITE BURNER:

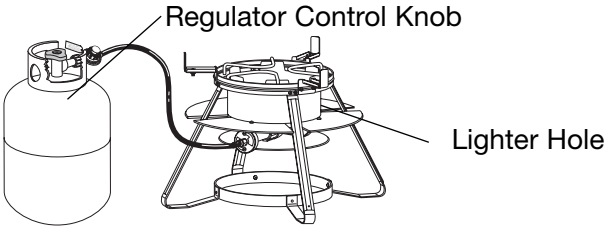
It is recommended to place lid over cooking vessel before reigniting burner to avoid burns from splashes. Follow steps 1 through 5 above, to reignite burner. Use caution when lighting the burner, as hot oil from cooking vessel may have splattered and run down the sides of the unit creating a slick surface.

BURNER FLAME CHECK

Adjust flame height using regulator control knob. Rotate air shutter to achieve mostly blue flame. The air shutter mounted on the front of your burner helps to control the amount of air that mixes with the LP gas. A blue flame with little or no yellow flame provides the best heat. Adjust the air shutter until the desired flame is achieved.







Note: Make sure the male fitting on the cooker is screwed into the air shutter and tightened securely. Do not over-tighten as the air shutter needs to move freely in order to adjust air intake. Check the attachment for proper connection every time propane tank is connected to cooker.

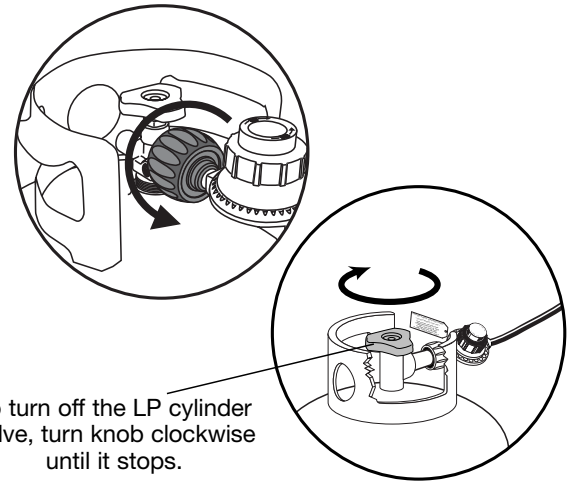
TURNING OFF THE COOKER:

1. Turn OFF the LP cylinder valve.
2. Turn regulator control knob to the OFF position.

   Note: Turn off LP cylinder first to prevent gas from being left in the system under pressure.
3. To disconnect valve regulator/hose assembly, turn the large regulator coupling counter-clockwise by hand.

⚠ WARNING

- The LP cylinder valve should always be in the OFF or closed position when the cooker is not in use.



To turn off the LP cylinder valve, turn knob clockwise until it stops.

OPERATING INSTRUCTIONS

⚠ WARNING

Read, understand and follow all warnings and instructions contained in this manual. DO NOT skip any of the warnings and instructions contained in the preceding sections of this manual.

- Never leave heating liquid unattended - it can ignite.
- Smoking oil is an indication that the oil is too hot and may ignite. Oil ignites at varying temperatures; therefore, never allow the oil to exceed 400˚F and NEVER LEAVE HEATING OIL UNATTENDED.
- Never allow oil to reach "Fire Hazard" zone on the thermometer.
- Never exceed maximum fill line on cooking vessel.
- Make sure cooker is at least 10 ft from all combustible materials including overhangs.
- Aluminum pots will melt if placed over burner empty.
- Never leave oil unattended during preheating or cooking process as it can ignite and hot oil is extremely hazardous and should be monitored at all times.
- Use extreme care when lowering or removing food from hot oil or liquid.

HOW TO DETERMINE PROPER AMOUNT OF OIL

(For Use With Cooking Vessels That Do not Have Maximum Fill Line).
Never use a cooking vessel larger than 80 quarts or one that does not fit within the retaining brackets of the cooker stand. Never use a cooking vessel smaller than 12.5" diameter.

1. Place the food product in the holder. (strainer basket)
2. Place the food product and holder into the empty vessel.
3. Fill the vessel with water just until the food product is completely submerged. (There must be a minimum of 3 inches between the water level and top of the vessel.)
4. Remove the food product from the vessel and either mark the level on the side of the vessel or measure the amount of water in the vessel.
5. Remove the water and completely dry the vessel and the food product.
6. This is the amount of cooking oil the vessel is to be filled with to cook the food product.

Step 1

Determine the amount of oil required by following instructions above. If cooking with water or other liquid, you can use the same method described above using slightly more or less, depending on your cooking needs.

Step 2

Place pot with liquid on fryer. Make sure thermometer is clipped to side of pot if cooking with oil. Do not use lid when heating or cooking with oil. Bring liquid to the desired cooking temperature (325ºF-350ºF) (162ºC-175ºC) for frying. Never leave heating liquid unattended. It can ignite. Carefully monitor temperature and never allow oil to reach "Fire Hazard" zone on thermometer.

Step 3

Cook food to desired doneness. Carefully lift strainer basket up to allow liquid to drain back into pot (use hang tab for pan and basket). Carefully remove food. Allow liquid to cool to 115ºF (45ºC) or below before moving cooking vessel.

⚠ **WARNING:** Fryer thermometer should not be inserted into food or touching food when measuring temperature of cooking oil. End of thermometer should be at least one inch below oil level.

Step 4

Always turn propane cylinder valve off first, then turn the regulator control knob off. Allow fryer and oil to cool completely. Never attempt to drain liquid or move pot until liquid has cooled below 115ºF (45ºC) – severe burns could result.

BURNER ASSEMBLY/MAINTENANCE

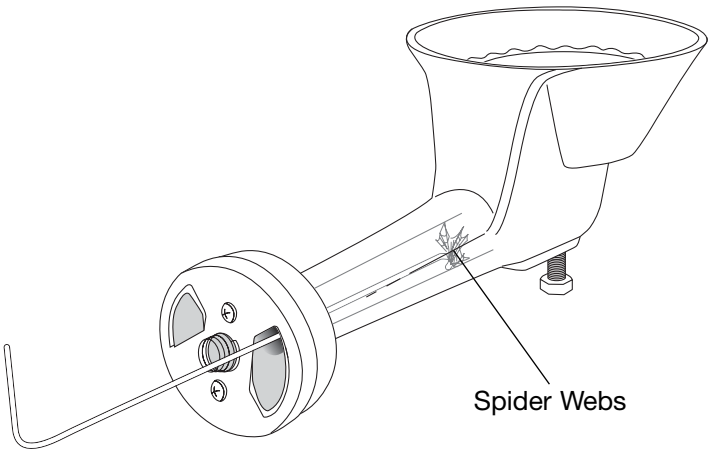
- Keep appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Although your burner is constructed of cast iron, it may rust as a result of the extreme heat and acids from cooking foods. Regularly inspect the burner for cracks, abnormal holes, and other signs of corrosion damage. If found, replace the burner.

⚠ **WARNING: DO NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air.** Burner tube can become blocked by spiders and other insects building their nests. A blocked burner tube can prevent gas flow to the burner and could possibly result in a burner tube fire. To clean the Burner Assembly follow these instructions to clean and/or replace parts of burner assembly or if you have trouble igniting the cooker.

1. Turn gas off at regulator control knob and LP cylinder valve.
2. Disconnect hose regulator from burner assembly.
3. Use a narrow bottle brush or a stiff wire bent into a small hook to run through the burner tube.

   Note: Wear eye protection when cleaning burner.

4. Check each port to make sure air comes out each hole.
5. Wire brush entire outer surface of burner to remove food residue and dirt.
6. If burner is damaged, obtain a replacement burner.
7. Reinstall burner, heat shield and retaining nut on support strap inside burner stand.



CLEANING & GENERAL MAINTENANCE

- Check and tighten any loose hardware before each use.
- Clean appliance with mild dishwashing detergent, hot water and sponge. A soft bristle brush can also be used.
- Inspect entire appliance including hose & regulator and replace any damaged or worn parts. Use only parts specified by The Brinkmann Corporation.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

⚠ READ ALL SAFETY WARNINGS & ASSEMBLY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLING OR OPERATING YOUR COOKER.

Inspect contents of the box to ensure all parts are included and undamaged.

FOR MISSING PARTS, PLEASE CALL CUSTOMER SERVICE AT 1-800-527-0717.

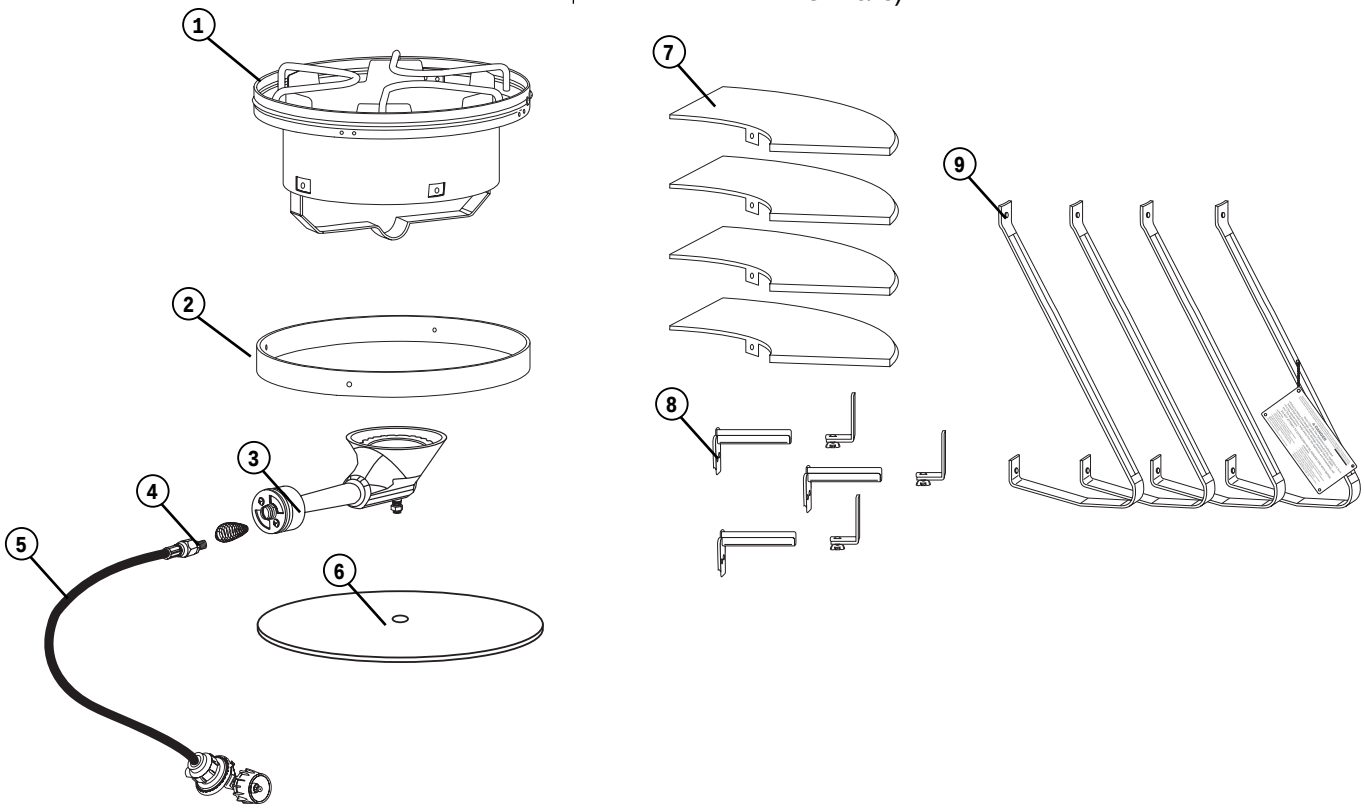
(Proof of purchase will be required.)

The following provided tools are required to assemble this Cooker:

- **10mm Open end wrench**
- **Screwdriver**

PARTS LIST:

1. 1 Cooker Body
2. 1 Cooker Bottom Ring
3. 1 Burner Assembly
4. 1 Spring
5. 1 Hose & Regulator
6. 1 Bottom Heat Shield
7. 4 Outside Heat Shields
8. 3 Retaining Brackets
9. 4 Legs (Pre-attached Metal Plate with Safety Warnings. -Do Not Remove this Plate)



FOR COVERS, ACCESSORIES AND OTHER PRODUCTS, PLEASE VISIT US ONLINE AT:

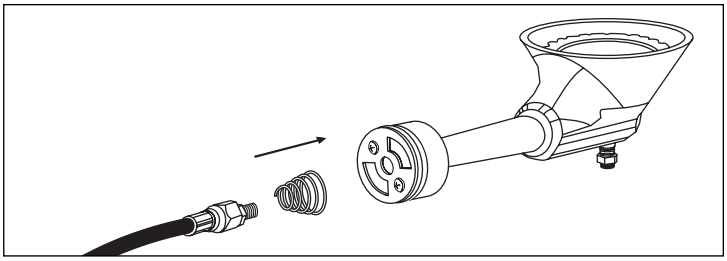
WWW.BRINKMANN.NET

Inspect contents of the box to ensure all parts are included and undamaged.

INSTALLATION STEPS

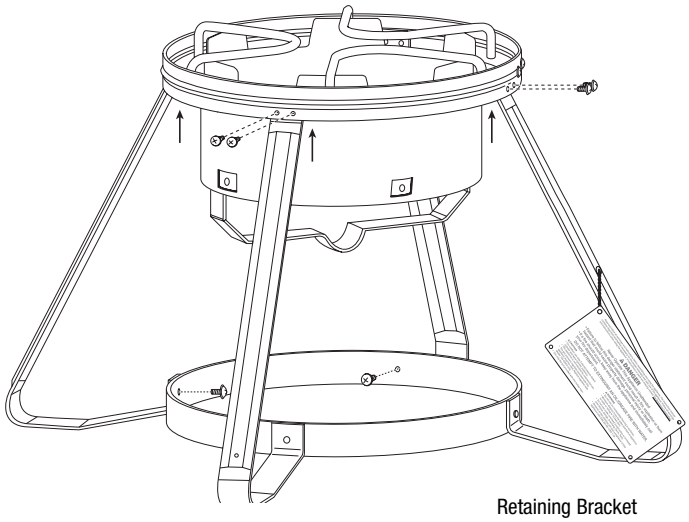
Step 1

Attach burner, air damper, spring and hose by threading the burner onto the hose as illustrated.



Step 2

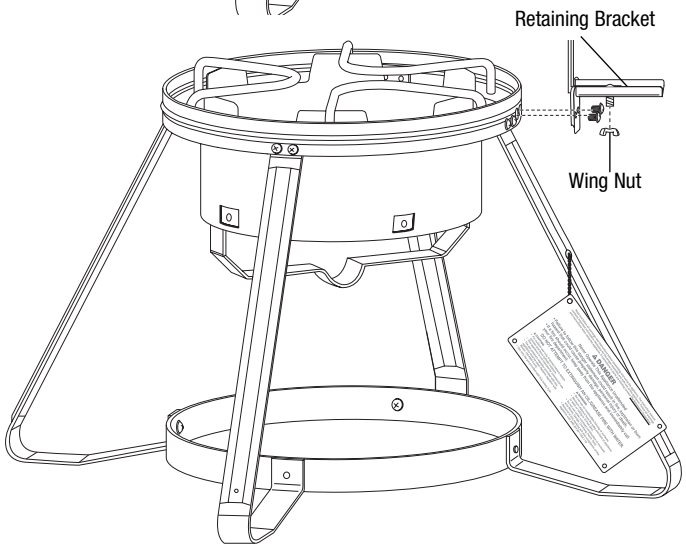
Attach leg to cooker bottom ring frame first, using one M6 x 8 mm bolt. Then, attach to cooker body using two M6 x 8 mm bolts. Repeat for other three legs.



Step 3

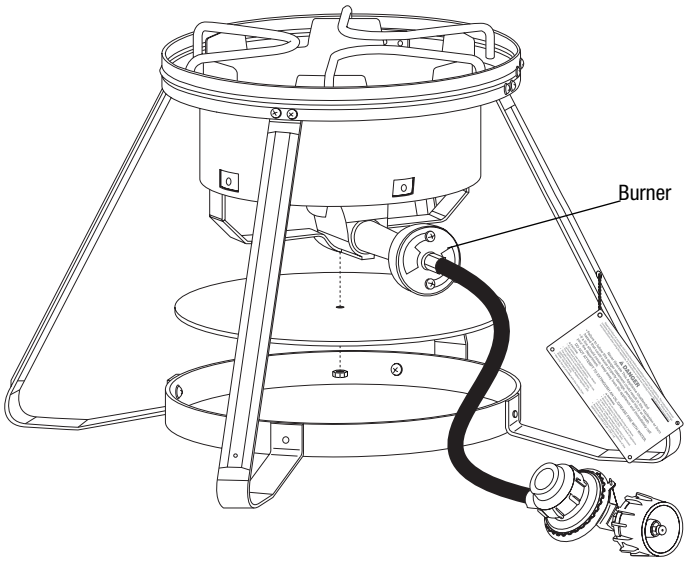
Attach the retaining bracket to the cooker body using two M6 x 8 mm bolts. Remove pre-attached wing nut from bracket, adjust bracket to hold pot width, tighten bracket using the wing nut. Repeat for other two brackets.

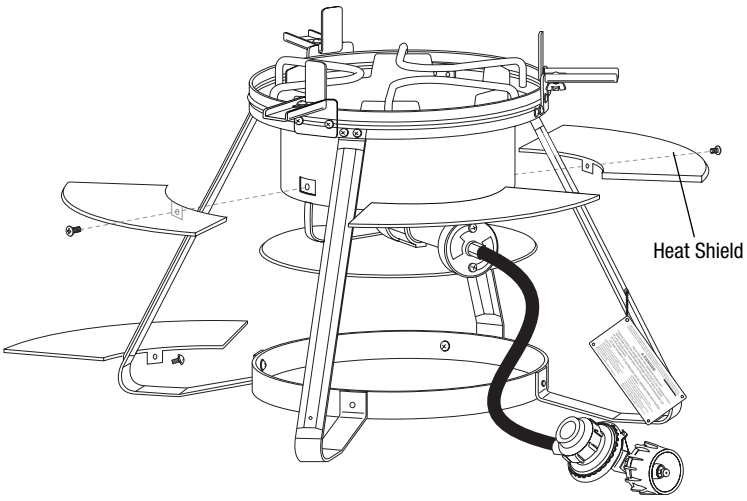
Note: For 10, 24 and 30 quart pots install the brackets as illustrated to the left. The 42, 60 and 80 quart pots the brackets must be turned 180º so that the vertical part of the bracket is furthest away from the rim.



Step 4

Remove the nut from the bottom of the burner. Then set the burner on the mounting strap inside the cooker stand, attach the bottom heat shield below the strap and secure with the nut.

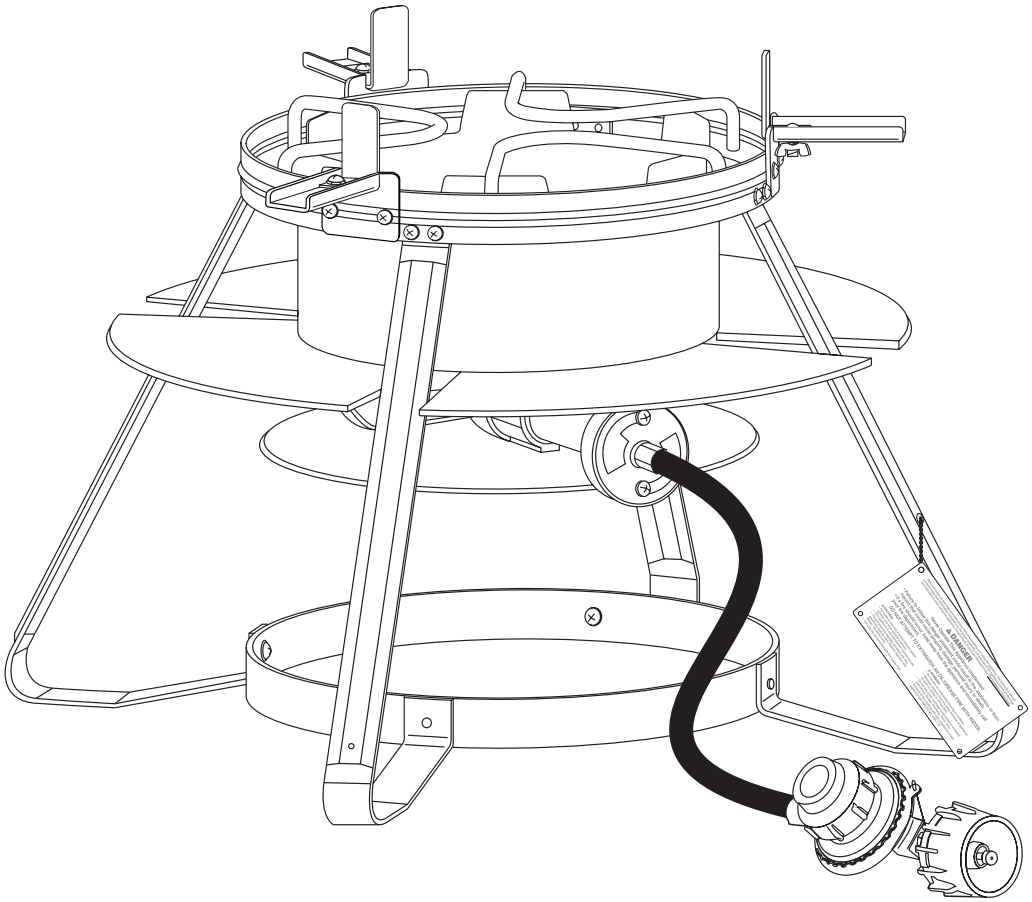




Step 5

Attach outside heat shields with the L-bracket using one M6 x 8 mm bolt as illustrated. Repeat for other three heat shields.

Assembled



EL PROPÓSITO DE ESTE SÍMBOLO ⚠ DE ALERTA DE SEGURIDAD ES EL DE ATRAER SU ATENCIÓN A LOS POSIBLES PELIGROS CUANDO ARME Y USE SU FREIDORA.

¡CUANDO VEA EL SÍMBOLO ⚠ DE ALERTA DE SEGURIDAD PRESTE MAYOR ATENCIÓN A LA INFORMACIÓN QUE SIGUE!

⚠ PELIGRO

SI HUELE GAS:

1. **Cierre el gas del aparato desde el cilindro LP (Propano Líquido).**
2. **Extinga cualquier llama abierta.**
3. **Si los olores persistiesen, manténgase alejado del aparato y llame a su Departamento de Bomberos.**

La falta de cumplimiento de estas instrucciones puede ocasionar incendios o explosiones que podrían causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

⚠ PELIGRO

1. **Nunca deje funcionando este aparato desatendido.**
2. **Nunca opere este aparato a menor distancia de los 10 pies (3m) de cualquier estructura, material combustible u otro cilindro de gas.**
3. **Nunca opere este aparato a una distancia menor a los 25 pies (7,5m) de cualquier líquido inflamable.**
4. **No llene la olla más allá de su línea de llenado.**
5. **Nunca permita que el aceite/grasa supere los 400ºF (200ºC). Si la temperatura excediese los 400ºF (200ºC) o si el aceite comenzara a humear, apague el quemador o suministro de gas inmediatamente.**
6. **Los líquidos calentados permanecen a temperaturas hirvientes mucho después del proceso de cocción. Nunca toque el aparato para cocinar antes de que los líquidos se hayan enfriado a 115ºF (45ºC) o inferior.**
7. **Si ocurriese un incendio, manténgase alejado del aparato e inmediatamente llame al Departamento de Bomberos. No intente extinguir con agua un incendio de aceite/grasa.**

La falta de cumplimiento de estas instrucciones puede ocasionar incendios explosiones que podrían causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA

a) **NO almacene un cilindro LP extra debajo o cerca del aparato.**

b) **Nunca llene el cilindro más del 80%.**

c) **Si no se cumpliese con la información de (a) y (b) de manera precisa, podría ocasionar un incendio causando la muerte o lesiones graves.**

ÍNDICE

Advertencias Generales 19-20

Instalación, Especificaciones y uso Seguro del Cilindro de Propano Líquido 21-23

Conexión del Cilindro de Propano Líquido y de la Manguera / Regulador a la Cocina 24

Pruebas de Detección de Fugas 25

Lista de Verificación Preliminar al Encendido 26

Instrucciones de Encendido 26-27

Funcionamiento de la Cocina y Como determinar la cantidad apropiada de aceite. 28

Asamblea del Quemador/mantenimiento Apropiados 29

Lista de Partes e Instrucciones de Armado 30-32

Información de la Garantía . . . . . Cubierta trasera

⚠ PELIGRO: Indica una situación peligrosa inminente la cual, si no se evita, producirá lesiones graves o aún la muerte.

⚠ ADVERTENCIA: Manténgase alerta a la posibilidad de lesiones corporales graves si no se siguen las instrucciones. Asegúrese de leer y seguir cuidadosamente todos los mensajes.

⚠ PRECAUCIÓN: Indica una situación posiblemente peligrosa la cual, si no se evita, puede producir lesiones menores o moderadas.

CALIFORNIA PROPOSICIÓN 65 ADVERTENCIA

Este producto contiene químicos, incluyendo el plomo en el estaño en ciertas partes de sus componentes, conocido en el estado de California porque producen cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. *Lávese las manos después de manejarlo.* Cuando se usa, este producto emite químicos de combustión de combustible que son conocidos en el estado de California porque producen cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. *Siga todas las instrucciones en este manual y úselo solamente en un área bien ventilada en exteriores.*

PARA CUBIERTAS, ACCESORIOS Y OTROS PRODUCTOS, FAVOR DE VISITARNOS POR LA RED MUNDIAL EN:

WWW.BRINKMANN.NET

ADVERTENCIAS GENERALES

⚠ ADVERTENCIA

- **Este aparato debe utilizarse en EXTERIORES únicamente. NO lo use dentro de un edificio, casa, garage, balcón, porche, carpa ni ninguna otra área cerrada. Las Freidoras/Hervidores no deben usarse sobre ni debajo de plataformas o balcones de condominios o apartamentos. NO instale ni utilice el producto en o sobre vehículos ni embarcaciones recreativas.**
- **Al cocinar, la freidora/hervidor debe hacerlo sobre una superficie nivelada, estable, no combustible en un área despejada de materiales combustibles. Una superficie asfáltica (asfalto) puede no resultar aceptable para este propósito.**
- **No utilizar sobre pisos o superficies combustibles.**
- **NO opere el aparato a menos de 10 pies de distancia de cualquier material combustible, incluyendo paredes o rieles o debajo de construcciones encima de la cabeza ya que estos materiales podrían encenderse en caso de existir un incendio ocasionado por grasa.**
- **Esta aparato no es para freír pavos. El tamaño máximo que cocina el recipiente/olla para freír con este aparato usando la grasa o el aceite es 10 cuartos de galón. La olla de tamaño máximo para hervir (agua, vegetal, etc.) es 80 cuartos de galón.**
- **El aceite humeante indica que el aceite está demasiado caliente y puede prenderse fuego. El aceite se enciende en temperaturas variables; por lo tanto, nunca permita que el aceite exceda los 400ºF (200ºC) y NUNCA DEJE EL ACEITE CALENTÁNDOSE SIN SUPERVISIÓN.**
- **Al cocinar con aceite o grasa, se DEBE utilizar el termómetro provisto. Este termómetro se puede obtener contactándose con The Brinkmann Corporation al 1-800-527-0717.**
- **Pruebe el termómetro antes de cada uso insertándolo dentro de una olla con agua hirviendo y asegúrese de que registre aproximadamente 212°F +/- 20°F (100°C +/- 10°C). Si el termómetro no fun cionara correctamente, deberá reemplazar el termómetro antes de utilizar esta freidora. Sólo use el termómetro de repuesto Nº 072-0012-0. Este termómetro se puede obtener contactándose con The Brinkmann Corporation al 1-800-527-0717.**
- **Si la temperatura excediese los 400°F (200°C) o si el aceite comenzara a humear, inmediatamente APAGUE el quemador o suministro de gas y espere a que la temperatura sea inferior a los 350°F (175°C) antes de volver a encender el quemador. (Para volver a encender, remítase a las instrucciones de la página 27). Si existiese una tapa (cubierta), no la quite ya que el oxígeno alimentará el fuego.**
- **El aceite o agua caliente pueden provocar serias quemaduras y desfiguración permanente, utilice la precaución y el sentido común al operar este producto.**
- **Nunca utilice un recipiente de cocinar de 80 cuartos de galón más grandes o uno que no quepa dentro de los soportes de retención de este aparato. Nunca utilice un recipiente de cocinar menos de 12.5 pulgadas en diámetro. Ajuste la retención de los soportes al ajuste tan cerca como sea posible pero sin tocar la olla, aproximadamente 1/4 pulgada.**
- **No deje el aparato sin supervisión. Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato todo el tiempo. Monitoree cuidadosamente las actividades alrededor de la freidora para evitar quemaduras u otras lesiones. No use ropa holgada ni deje que el cabello largo cuelgue libremente mientras encienda o usa la freidora.**
- **Sea precavido al caminar o pararse cerca de la freidora ya que las salpicaduras de aceite pueden haber creado una superficie resbaladiza. No camine entre la cocina y el tanque de propano ya que esto crea peligro de tropezar. Si tropezara con la manguera podría dar vuelta la cocina o hacer caer el recipiente con el líquido caliente ocasionando quemaduras graves.**
- **Evite golpear o impactar con el aparato para prevenir derramamientos o salpicaduras del líquido caliente de la cocción.**
- **Nunca arroje los alimentos ni accesorios dentro del líquido caliente de la cocción. Descienda los alimentos y accesorios lentamente dentro del líquido de cocción para prevenir derramamientos o desbordes. Al extraer los alimentos del aparato se debe ser cuidadoso para evitar que maduras ocasionadas por los líquidos calientes de la cocción.**
- **Nunca llene en exceso la olla con aceite, grasa o agua. Siga las instrucciones de este manual para establecer los niveles adecuados de aceite, grasa o agua. (consulte la página 28)**
- **En el caso de lluvias, nieve, granizo, aguanieve u otras formas de precipitación mientras está cocinan do con aceite/grasa, cubra la olla inmediatamente y apague el quemador y el suministro de gas del aparato. No intente mover el aparato u olla.**

⚠ ADVERTENCIA

- **Este aparato no es para freír pavos.**
- **La introducción de agua o hielo proveniente de cualquier fuente dentro del aceite/grasa puede causar saturación y quemaduras graves debido a las salpicaduras del aceite caliente y el agua. Al freír con aceite/grasa, todos los productos alimenticios DEBEN estar completamente descongelados y seca dos con toallas antes de ser sumergirlos en la freidora.**
- **No coloque el recipiente de cocinar vacío en el aparato mientras que este funcionando pues podría derretir. Tenga cuidado al poner cualquier cosa el recipiente de cocinar mientras que el aparato este funcionando.**
- **NO use tapa al calentar o cocinar con aceite.**
- **No traslade el aparato cuando esté en uso. Deje que la olla se enfríe a 115ºF (45ºC) antes de trasladarla o almacenarla.**
- **Este aparato permanecerá caliente durante y después de su uso. Utilice guantes aislantes para horno o guantes de protección para superficies calientes o salpicaduras de líquidos de cocción.**
- **Al cocinar con aceite/grasa, tenga disponible y a mano un extintor tipo BC o ABC. En caso de incendio del aceite/grasa llame inmediatamente al Departamento de Bomberos. No intente extinguir con agua. Un extintor del Tipo BC o ABC puede, en algunas circunstancias, contener el incendio.**
- **Verifique todas las conexiones de gas siguiendo las instrucciones de la sección de "Prueba de Detección de Fugas de Gas" en la página 24-25 de este manual. Nunca compruebe las fugas de gas con un fósforo encendido o llama abierta. No opere esta freidora al haber una fuga de gas.**
- **No almacene ni use gasolina ni ningún otro líquido/aerosol con vapores inflamables en la proximidad de esta freidora.**
- **El almacenamiento de este aparato en interiores es permisible sólo si se desconecta y remueve el cilindro del aparato y se lo deja en el exterior. Los cilindros deben almacenarse en exteriores, fuera del alcance de los niños y no deben almacenarse dentro de edificios, garages ni ninguna otra área cerrada.**
- **Se debe usar el montaje de la manguera y regulador de presión suministrado con el aparato. Los repuestos de los montajes de mangueras y reguladores de presión pueden comprarse llamando al 1-800-527-0717. Ubique el tanque de propano y la cocina como se ilustra en la página 26 para evitar que la manguera entre en contacto con las superficies calientes pudiendo ocasionar una fuga. Nunca utilice una manguera que muestre signos de agrietamiento o daño. Reemplace la manguera cada dos años.**
- **NO utilice fuentes eléctricas externas con este aparato.**
- **Limpie e inspeccione la manguera antes de cada uso del aparato. Si hubiese evidencias de abrasión, desgaste, cortes o fugas, debe reemplazar la manguera antes de usar el aparato. Sólo use el repuesto de manguera Nº 155-4000-0. Esta manguera puede obtenerse contactándose con The Brinkmann Corporation al 1-800-527-0717. Reemplace la manguera al menos cada dos años. Mantenga la manguera de suministro del combustible alejada de las superficies calientes.**
- **El uso de alcohol, drogas recetadas o no, pueden deteriorar su capacidad de ensamblar adecuada mente o de operar con seguridad este aparato. Utilice la precaución y el sentido común.**
- **Este aparato no está diseñado y nunca debiera usarse como calentador.**
- **No utilice esta freidora para otros usos distintos para los que fue diseñada. Deseche los materiales del embalaje en forma adecuada.**
- **Los subproductos de combustión, derivados del uso de este producto, contienen sustancias químicas que el Estado de California reconoce como causantes de cáncer, defectos congénitos u otros daños reproductivos.**
- **Los niños pueden caerse dentro de la olla y ahogarse, aun en cantidades pequeñas de líquido. Mantenga la olla alejada del alcance de los niños. No almacene la olla con líquido en su interior.**
- **Sólo utilice repuestos/piezas accesorias fabricados por The Brinkmann Corporation. Las reparaciones deben ser realizadas por The Brinkmann Corporation.**

INFORMACIÓN PARA LA INSTALACIÓN:

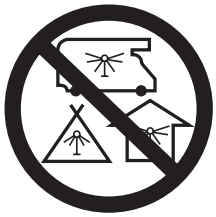
La instalación de este aparato debe realizarse de acuerdo con:

Todos los códigos locales correspondientes o, ante la ausencia de códigos locales, ya sea:

- El Código de Gas Combustible Nacional/ANSI Z223.1/NFPA 54
- Almacenamiento y Manipulación de Gases de Petróleo Licuado, ANSI/NFPA 58
- Código de Instalación del Gas Natural y del Propano CSA B149.1

Para verificar sus códigos locales, consulte con su representante de gas LP local o con la compañía de gas natural. Esta freidora no está diseñada para ser conectada a la línea de suministro de gas natural.

⚠ PELIGRO



PELIGROS DEL MONÓXIDO DE CARBONO

Este electrodoméstico puede producir monóxido de carbono el cual no tiene olor.

Utilizarlo en un ambiente cerrado puede matarlo.

No use nunca este electrodoméstico en un espacio cerrado tal como caravanas, carpas, autos u hogares.

⚠ ADVERTENCIA

EL CILINDRO DE GAS LP (NO ESTÁ PROVISTO CON ESTA FREIDORA)

El cilindro de gas LP (Propano Líquido), específicamente diseñado para ser usado con esta freidora, debe tener 20 libras (9,1 kg) de capacidad, una válvula de cilindro Tipo 1 y un dispositivo de protección de la sobresaturación (OPD) incorporados.

- **NO conecte esta freidora a una válvula del cilindro existente Nº 510 POL con roscas para Mano Izquierda. La válvula Tipo 1 puede identificarse por las grandes roscas externas en la salida de la válvula.**
- **NO conecte el producto a un cilindro de propano que exceda esta capacidad.**
- **NO lo conecte a un cilindro que utilice cualquier otro tipo de dispositivo de conexión de válvulas.**

ESPECIFICACIONES DEL CILINDRO:

Al comprar o cambiar el cilindro de la freidora a gas, el mismo debe estar construido y marcado de acuerdo con las especificaciones para los cilindros de gas LP (Propano Líquido) del DOT (Departamento de Transportes de los E.U.A.) o el Estándar Nacional de Canadá, CAN/CSA-B339, Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Mercaderías Peligrosas, según corresponda, con el dispositivo indicado de prevención de la sobresaturación (OPD).

El cilindro debe estar equipado con:

- Una válvula de cierre que termine en una salida de válvula del cilindro de gas Tipo 1.
- Una válvula de Tipo 1 que previene el flujo de gas hasta obtener un sello positivo.
- Una configuración para la remoción de vapores.
- Una pieza en forma de anillo para proteger la válvula de cierre del cilindro.
- Un dispositivo de seguridad de alivio que tenga comunicación directa con la zona de vapor del cilindro.
- Un dispositivo indicado para la prevención de la sobresaturación (OPD).

⚠ ADVERTENCIA

- **Cierre la válvula del cilindro cuando no use su freidora.**
- **Manipule el tanque con cuidado.**
- **Siempre asegure el cilindro en una posición vertical.**
- **Nunca conecte a su freidora un cilindro de gas LP sin reglamentar.**
- **NO exponga cilindros de gas LP al calor excesivo o a fuentes de ignición.**
- **NO almacene un cilindro de gas extra cerca de su freidora.**
- **Sólo permita que representantes de gas LP calificados llenen o reparen su cilindro de gas LP.**
- **NO permita que el cilindro sea llenado superando el 80% de su capacidad.**
- **Lea y siga todas las instrucciones y advertencias que están en el cilindro y que acompañan a este producto.**

⚠ PELIGRO

- **Nunca almacene un cilindro de gas LP extra cerca de su freidora. Esto podría causar una excesiva presión que sería extraída a través de la válvula de alivio de vapores pudiendo provocar incendios, explosiones o lesiones personales graves, incluyendo la muerte.**

  Nota: EL GAS PROPANO ES MÁS PESADO QUE EL AIRE Y SE ACUMULA EN LAS ÁREAS BAJAS. ES EXTREMADAMENTE IMPORTANTE TENER UNA VENTILACIÓN ADECUADA.

- **Mantenga la/las abertura/s de ventilación del cilindro de gas LP libres y despejadas de obstáculos y basuras.**
- **NO inserte ningún objeto extraño dentro de la salida de la válvula. Podría causar daño en la retención de retroceso. Una retención de retroceso dañada podría ocasionar fugas, causando posibles explosiones, incendios, lesiones físicas severas o la muerte.**

⚠ ADVERTENCIA

PARA LLENAR EL CILINDRO DE GAS LP:

- **Sólo permita que representantes de gas LP calificados llenen o reparen su cilindro de gas LP.**
- **Los tanques nuevos deben purgarse antes de llenarlos; informe al representante de gas LP si estuviese utilizando un tanque nuevo.**
- **NO permita que el cilindro sea llenado superando el 80% de su capacidad. Los tanques sobresaturados pueden generar condiciones peligrosas. Los tanques sobresaturados pueden acumular presión y hacer que la válvula de alivio expulse vapores de gas propano. El vapor es combustible y si llegara a entrar en contacto con una fuente de chispas o llamas, podría ocasionar una explosión que causaría quemaduras graves, daños físicos o la muerte.**
- **Siempre use la tapa protectora del cilindro cuando la freidora no se encuentre conectada al cilindro.**
- **Si intercambiase un cilindro con un programa de cambio calificado, asegúrese de que el cilindro tenga la válvula Tipo 1 y un dispositivo de prevención de la sobre saturación (OPD).**

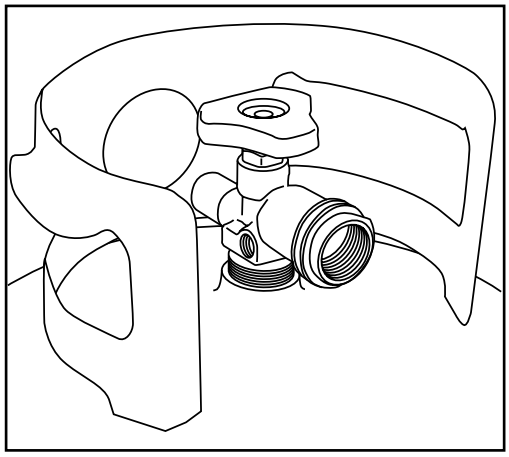
MANGUERA Y REGULADOR:

Su freidora está equipada con un dispositivo de conexión de Tipo 1 con las siguientes características:

1. El sistema no permitirá el flujo de gas proveniente del cilindro hasta no haber realizado una conexión positiva con la válvula.

   Nota: La válvula del cilindro debe cerrarse antes de realizar o quitar cualquier conexión.

2. Un dispositivo térmico cerrará el flujo de gas si el dispositivo experimentara temperaturas superiores de 240ºF a 300ºF (de 115ºC a 150ºC). Si esto ocurriese, quite todo el montaje del regulador y deséchelo de manera apropiada. Los repuestos del montaje del regulador pueden comprarse contactándose con Brinkmann al 1-800-527-0717. Se debe determinar y corregir la causa del calor excesivo antes de volver a usar su freidora.
3. A flow limiting device, when activated, restricts the flow of gas to 10 cubic feet per hour.



⚠ ADVERTENCIA

- **Nunca use su freidora sin antes haber verificado todas las mangueras y conexiones de gas. Consulte la sección de "Pruebas de Detección de Fugas" en este manual para cumplir con los procedimientos apropiados.**

⚠ ADVERTENCIA

El montaje de la manguera y regulador de presión provistos con su freidora a gas está diseñado para trabajar con un cilindro de suministro de gas LP.

- **NO intente conectarlo a ninguna otra fuente de suministro de gas tal como la línea de gas natural.**
- **NO utilice ningún otro montaje de manguera/regulador de presión que no sea el suministrado con su freidora.**
- **NO intente ajustar ni reparar el regulador. El repuesto del regulador puede obtenerse contactándose con Brinkmann. El regulador está diseñado para operar a una presión de salida máxima de 5 psi (libras/pulgada cuadrada).**

Durante el montaje y/o reemplazo del cilindro de gas, mantenga la manguera del suministro de gas libre de retorcimientos y/o daños.

Inspeccione visualmente el montaje de la manguera antes de cada uso para detectar daños, desgaste excesivo o deterioro. De encontrarlos, reemplace el montaje antes de usar la freidora. Sólo debe usar repuestos suministrados por Brinkmann.

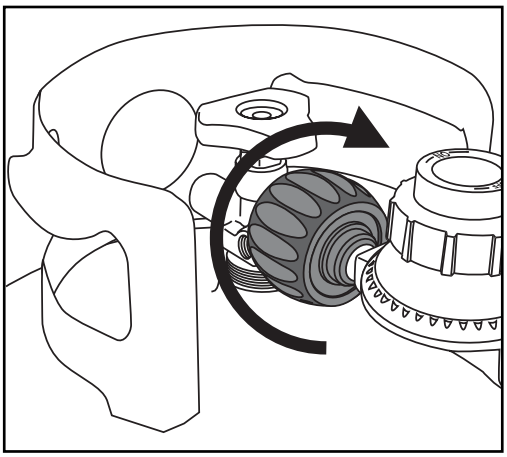
⚠ ADVERTENCIA

PARA CONECTAR LA MANGUERA Y EL REGULADOR A UN CILINDRO DE GAS LP

- **Asegúrese de que la válvula del cilindro esté CERRADA antes de conectar el cilindro de gas LP a su freidora. Gire la perilla de control del regulador hacia la derecha para cerrar la válvula apropiadamente. Lea y siga todas las instrucciones y advertencias que se encuentran en las etiquetas de seguridad de la manguera de suministro. Lea y siga todas las advertencias de este manual concernientes al uso seguro de los cilindros de gas LP y de la manguera y regulador antes de conectar el cilindro a la freidora. Lea y siga todas las advertencias de los cilindros de gas LP.**

1. Verifique que la válvula del cilindro esté cerrada girando la perilla hacia la derecha.
2. Quite la tapa plástica protectora de la válvula del cilindro y del dispositivo de conexión.
3. Inserte la boquilla del dispositivo de conexión dentro de la salida de la válvula. Asegúrese de que el dispositivo esté correctamente centrado.
4. Gire con la mano la tuerca grande de acoplamiento hacia la derecha y ajuste al finalizar. Tenga cuidado de no enroscar la tuerca de acoplamiento a la válvula del cilindro. No ajuste en exceso la perilla de la válvula. No utilice herramientas para ajustar la conexión.

   Nota: Si no hubiese podido realizar la conexión, repita los pasos 3 y 4.
5. Verifique que la manguera no esté retorcida, que no entre en contacto con bordes cortantes ni se contacte con superficies que puedan calentarse durante el uso.



6. Verifique las fugas en todas las adaptaciones antes de encender la freidora. Consulte la sección de "Pruebas de Detección de Fugas" en este manual.

⚠ PELIGRO

PRUEBAS DE DETECCIÓN DE FUGAS:

Para prevenir los peligros vinculados con los incendios o explosiones:

- **NO fume ni permita fuentes de ignición en el área donde está realizando la prueba de detección de fugas.**
- **Realice la prueba en EXTERIORES solamente, en un área bien ventilada.**
- **Nunca realice una prueba de detección de fugas con un fósforo o llama abierta.**
- **Nunca realice una prueba de detección de fugas mientras la freidora esté en uso o mientras la freidora esté aun caliente.**

⚠ ADVERTENCIA

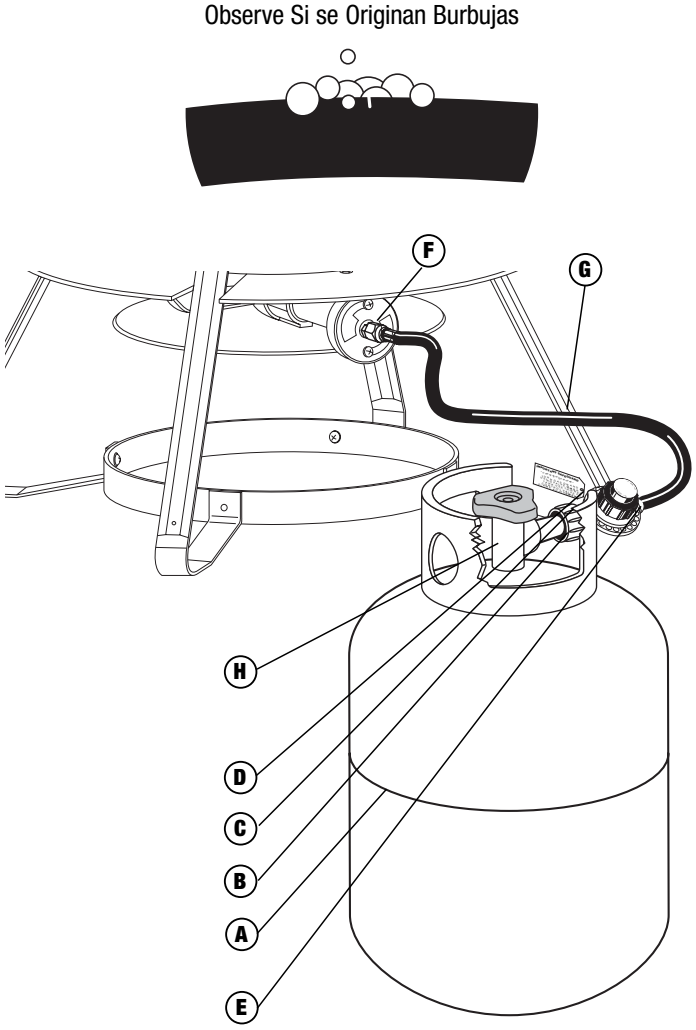
CUÁNDO REALIZAR UNA PRUEBA DE DETECCIÓN DE FUGAS:

- **Después de haber ensamblado su freidora y antes de encenderla por primera vez, aun si la hubiese comprado completamente armada.**
- **Cada vez que se llena el cilindro de gas LP o si se reemplazara cualquiera de los componentes de gas.**
- **Siempre que haya trasladado su freidora.**
- **Al menos una vez al año si su freidora no hubiese sido utilizada por más de 60 días.**

PRUEBAS DE DETECCIÓN DE FUGAS DE GAS:

1. Cree una mezcla con 50% de agua y 50% de jabón líquido para lavar la vajilla.
2. Para abrir el suministro del combustible, haga girar la perilla de la válvula del cilindro una vuelta hacia la izquierda.
3. Aplique la mezcla de agua jabonosa a lo siguiente:

   - (A) Soldadura del tanque (cilindro) de suministro
   - (B) Tuerca de conexión a la válvula del cilindro
   - (C) Parte posterior de la tuerca de conexión a la boquilla de bronce
   - (D) Conexión de la boquilla de bronce al regulador
   - (E) Conexión del regulador a la manguera de suministro de gas
   - (F) Conexión de la manguera de suministro de gas al montaje del quemador
   - (G) Manguera de suministro de gas en toda su longitud
   - (H) Válvula del cilindro al cilindro



4. Verifique cada lugar enumerado (A-H) para detectar burbujas crecientes que indican una fuga de gas.
5. CIERRE el suministro de gas desde la válvula del cilindro.
6. ABRA la perilla de control para liberar la presión del gas de la manguera.
7. CIERRE la perilla de control.
8. Ajuste las conexiones que tengan fugas.
9. Repita la prueba del agua jabonosa hasta que ya no se detecten fugas. NO utilice la freidora si no se hubieran podido detener las fugas. Contáctese con un servicio calificado de reparación de aparatos a gas.
10. CIERRE el suministro de gas desde la válvula del cilindro hasta que esté dispuesto a usar su freidora.
11. Lave los residuos jabonosos con agua fría y seque con una toalla.
12. Espere 5 minutos para que todo el gas se evacue del área antes de encender la freidora.

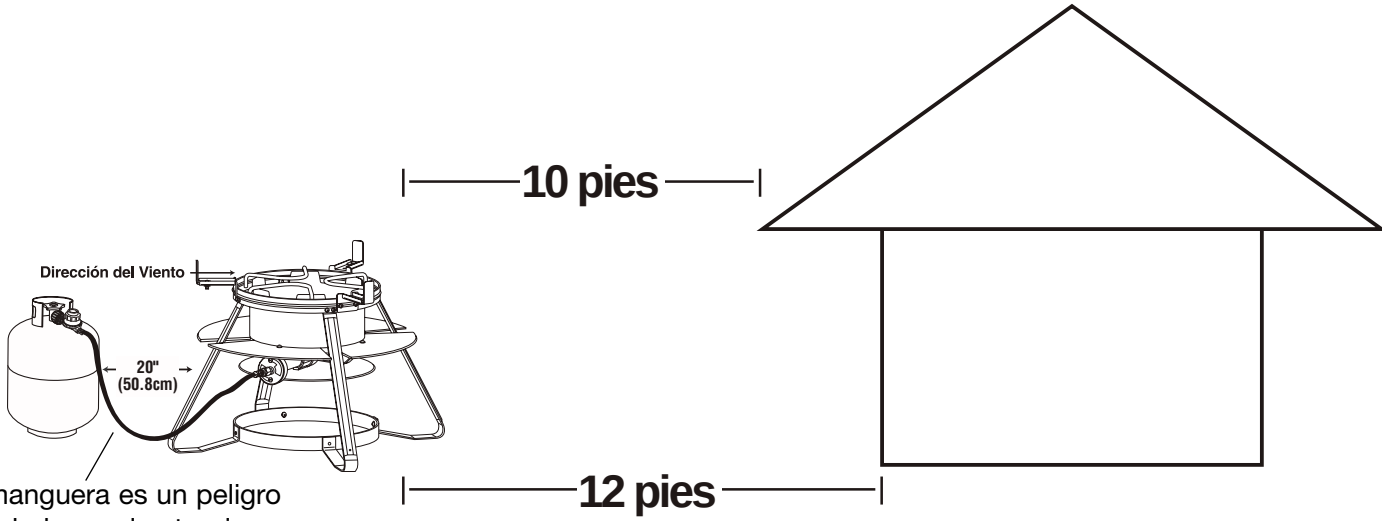
Nota: La prueba de detección de fugas debe realizarse en un área que tenga la iluminación adecuada para poder comprobar si se producen burbujas. NO use linternas para detectar las burbujas.

⚠ ADVERTENCIA

INICIE UNA LISTA DE COMPROBACIÓN:

La falta de cumplimiento con estos pasos de seguridad podría ocasionar daño a la propiedad, lesiones físicas, quemaduras graves y la muerte. Estos pasos deben ser realizados después de haber instalado, almacenado, trasladado, limpiado o reparado la freidora. No opere esta freidora hasta no haber leído y comprendido TODAS las instrucciones y advertencias de este manual.

- Asegúrese de que la freidora esté armada como corresponde.
- Inspeccione la manguera de suministro de gas para detectar quemaduras, rozamientos, retorcimientos y enrutamiento adecuado antes de cada uso. La manguera debe estar al menos a 3 pulgadas de distancia de las superficies calientes.
- Verifique las fugas en todas las conexiones de gas y en la manguera. Consulte la sección de "Pruebas de Detección de Fugas".
- Asegúrese de que todos los cables de alimentación eléctrica estén debidamente conectados a tierra y que estén lejos del aparato, del agua y de las superficies calientes. No utilice fuentes eléctricas externas con este aparato.
- Coloque su freidora a nivel del suelo en un lugar bien ventilado, a una distancia prudente de los materiales combustibles, acumulaciones y excedentes. El cilindro de propano debe ubicarse con el viento contrario a la freidora para que el calor de la freidora no alcance el cilindro.



La manguera es un peligro vinculado con los tropiezos.

⚠ **ADVERTENCIA** La manguera es un peligro vinculado con los tropiezos. No camine entre la freidora y el cilindro.

Nota: Debido al intenso calor proveniente del quemador, es normal que la freidora se decolore durante los primeros usos.

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO:

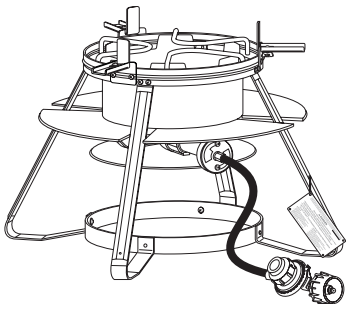
Siga las instrucciones con exactitud. Lea y siga todas las instrucciones y advertencias de este manual antes de usar su freidora.

1. Asegúrese de que la perilla de control y la válvula del cilindro se encuentren CERRADAS.
2. Abra el suministro de combustible girando la válvula del cilindro hacia la izquierda hasta que esté completamente abierta.
3. Abra la válvula de control del regulador girando hacia la derecha hasta que esté completamente abierta.
4. NO permanecer con la cabeza, armazón o brazos sobre la freidora cuando esté encendida.

5. Encienda y coloque un fósforo de madera a través del orificio de encendido aproximadamente a 1/2 pulgada (de 1 a 2 cm) de distancia del quemador.

6. Si el quemador NO se encendiera inmediatamente, CIERRE la perilla de control del regulador y la válvula del cilindro, espere 5 minutos para que el gas se evacue y repita los pasos del 1 al 5 hasta que el quemador se encienda.

7. Si el quemador no se encendiera en los primeros intentos, existe un problema con el suministro de gas. Cierre el gas del quemador y del cilindro. **NO** intente operar la cocina hasta que no se haya detectado y corregido el problema.

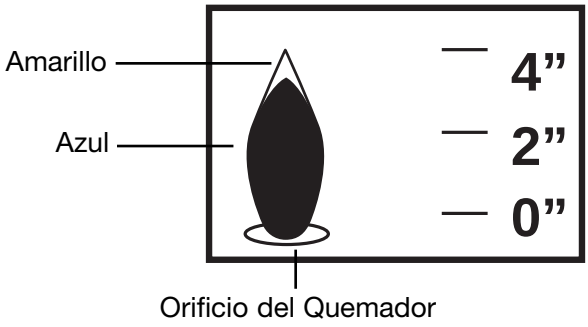


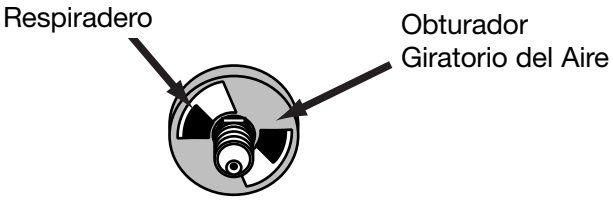
CÓMO VOLVER A ENCENDER EL QUEMADOR:

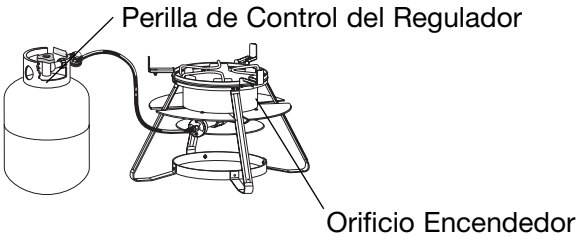
Se recomienda colocar la tapa sobre la olla antes de volver a encender el quemador para evitar quemaduras por las salpicaduras. Siga los pasos del 1 al 5 arriba mencionados para volver a encender el quemador. Sea precavido al encender el quemador ya que el aceite caliente proveniente de la olla puede haber salpicado y haberse deslizado sobre los costados de la unidad creando una superficie resbaladiza.

VERIFICACIÓN DE LA LLAMA DEL QUEMADOR

Ajuste la altura de la llama utilizando la perilla de control del regulador. Rote los obturadores de aire para lograr una llama azul en su mayor parte. El apagador de aire, ubicado en la parte en frente de su quemador, le ayuda a controlar la cantidad de aire que se mezcla con el gas LP. La llama azul con poca o ninguna llama amarilla brinda el mejor calor. Ajuste el apagador de aire hasta que se logre la llama deseada.







Nota: Asegúrese de que la adaptación macho de la cocina esté atornillada dentro del regulador de aire y ajustado de manera segura. No lo ajuste en exceso ya que el regulador de aire necesita moverse libremente para regular la admisión del aire. Verifique la fijación para lograr una adecuada conexión cada vez que el tanque de propano sea conectado a la cocina.

PARA APAGAR LA COCINA:

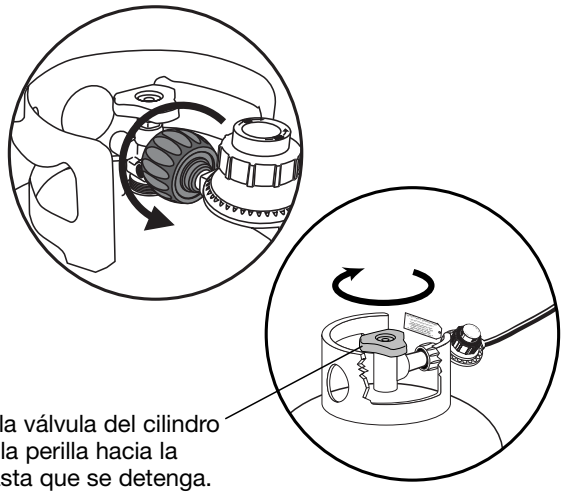
1. CIERRE la válvula del cilindro LP.
2. CIERRE la perilla de control el regulador.

   Nota: Primero cierre el cilindro LP para prevenir que el gas quede en el sistema bajo presión.

3. Para desconectar el montaje de manguera/regulador de la válvula, gire hacia la izquierda el acoplador grande del regulador a mano.

⚠ ADVERTENCIA

- La válvula del cilindro LP debe estar siempre CERRADA cuando no se use la cocina.



Para cerrar la válvula del cilindro LP, gire la perilla hacia la derecha hasta que se detenga.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

⚠ ADVERTENCIA

Lea, comprenda y siga todas las instrucciones y advertencias contenidas en este manual. NO omita ninguna instrucción ni advertencia contenida en las secciones precedentes de este manual.

- Nunca deje el líquido caliente desatendido - podría encenderse.
- El aceite humeante indica que el aceite está demasiado caliente y puede prenderse fuego. El aceite se enciende en temperaturas variables; por lo tanto, nunca permita que el aceite exceda los 400ºF y NUNCA DEJE EL ACEITE CALENTÁNDOSE SIN SUPERVISIÓN.
- Nunca deje que el aceite alcance la zona de "Peligro de Incendio" en el termómetro.
- Nunca exceda la línea máxima de llenado de la olla.
- Asegúrese de que la cocina se encuentre al menos a 10 pies de los materiales combustibles, incluyendo los excedentes.
- Las ollas de aluminio se derretirán si se las coloca vacías sobre el quemador.
- Nunca deje el aceite desaten dido durante los procesos de precalentamiento o cocción ya que puede encenderse y el aceite caliente es extremadamente peligroso por lo que debe monitorearlo todo el tiempo.
- Tenga sumo cuidado al incorporar o extraer los alimentos del aceite o líquido caliente.

CÓMO DETERMINAR LA CANTIDAD ADECUADA DE ACEITE

(Para Utilizar con Ollas que No Tengan la Línea de Llenado Máxima). Nunca use una olla más grande que 80 cuartos o una que no se adapte dentro de los soportes de la olla del pedestal de la cocina. Nunca use una olla de un diámetro menor a 12,5 pulgadas o una olla que no entre en contacto total con el sensor térmico de cierre.

1. Coloque el producto alimenticio en del soporte. (Pedestal o cesto colador para pavos)
2. Coloque el producto alimenticio y el soporte dentro del recipiente vacío.
3. Llene el recipiente con agua hasta que el producto alimenticio quede apenas cubierto. (Debe haber un mínimo de 3 pulgadas entre el nivel del agua y la parte superior de la olla).
4. Extraiga el producto alimenticio de la olla y marque el nivel al costado del recipiente o bien mida la cantidad de agua del recipiente.
5. Extraiga el agua y seque completamente la olla y el producto alimenticio.
6. Esta es la cantidad de aceite que necesita para cocinar el producto.

Paso 1

Determine la cantidad de aceite requerida por las instrucciones arriba. Si cocina con agua o otro líquido, usted puede utilizar el mismo método descrito arriba usando levemente más o menos, dependiendo de sus necesidades de cocinar.

Paso 2

Coloque la olla con el líquido en el sartén. Cerciórese de que el termómetro esté acortado al lado de la olla si cocine con aceite. No utilice la tapa al calentar o cocinando con aceite. Traiga el líquido a la temperatura de cocción deseada (325ºF-350ºF) (162ºC-175ºC) para freír. Nunca deje el líquido caliente desatendido. Puede encender. Supervise cuidadosamente la temperatura y nunca permita que el aceite alcance “Zona del Riesgo de Incendios” en el Termómetro.

Paso 3

Cocine la comida al gusto. Cuidadosamente levante el colador para que el líquido drene nuevamente dentro de la olla (use la lengüeta de la caída para la cacerola y la cesta). Quite cuidadosamente el alimento. Permita que el líquido refresque a 115ºF (45ºC) o abajo antes de recipiente de cocinar móvil.

⚠ **ADVERTENCIA:** El termómetro de la freidora debe insertarse dentro del alimento o estar en contacto con el alimento cuando se mide la temperatura del aceite de la cocción. El extremo del termómetro debe permanecer al menos a una pulgada por debajo del nivel del aceite.

Paso 4

Apague siempre la válvula del cilindro del propano primero, después apague la perilla de control de regulador. Permita que el sartén y el aceite se refresquen totalmente. Nunca intente drenar el líquido o mover la olla hasta que el líquido se haya refrescado debajo de 115ºF (45ºC) - quemaduras severas podría resultar.

MONTAJE/MANTENIMIENTO DEL QUEMADOR

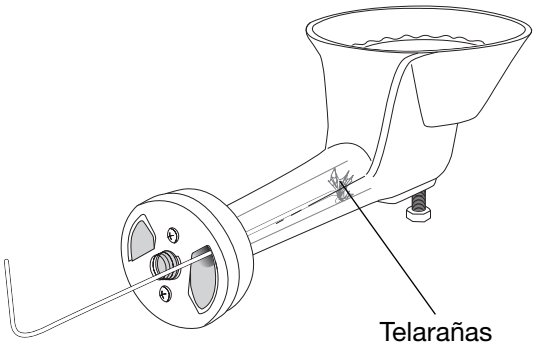
- Mantenga el área despejada y libre de materiales combustibles, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- A pesar de que su quemador está construido con hierro fundido, puede oxidarse como resultado del intenso calor y de los ácidos provenientes de los alimentos de cocción. Inspeccione habitualmente el quemador para detectar grietas, orificios anormales y otras señales de daños por corrosión. De encontrarlos, reemplace el quemador.

⚠ **ADVERTENCIA: NO obstruya el flujo de combustión ni el aire de la ventilación.** El tubo del que mador puede bloquearse debido a las arañas y otros insectos que construyen allí sus nidos. Un tubo de quemador bloqueado puede prevenir que el gas fluya hasta el quemador ocasionando posiblemente un incendio en el tubo del quemador. Para limpiar el Montaje del Quemador, siga estas instrucciones para limpiar y/o reem plazar las piezas del montaje del quemador o si tuviese problemas al encender la freidora.

1. Cierre el gas con la perilla de control del regulador y la válvula del cilindro LP.
2. Desconecte el regulador de la manguera del montaje del quemador.
3. Utilice un cepillo angosto para botellas o un alambre rígido doblado en forma de gancho para que pueda recorrer el tubo del quemador.

   Nota: Use protección ocular al limpiar el quemador.

4. Verifique cada puerto para asegurarse de que el aire salga por cada orificio.
5. Frote con un cepillo de alambre toda la superficie del quemador para remover los residuos de alimentos y la suciedad.
6. Si el quemador estuviera dañado, obtenga un repuesto del mismo.
7. Reinstale el quemador, el escudo térmico y la tuerca de sujeción en la tira de apoyo dentro del pedestal del quemador.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO GENERAL

- Verifique y ajuste todas las piezas flojas antes de cada uso.
- Limpie el aparato con detergente suave para lavar la vajilla, agua caliente y esponja. También se puede usar un cepillo de cerdas duras.
- Inspeccione todo el aparato incluyendo la manguera y el regulador y reemplace toda pieza dañada o gastada. Sólo use las piezas especificadas por The Brinkmann Corporation.

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

⚠ LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE MONTAJE Y LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD CUIDADOSAMENTE ANTES DE ARMAR U OPERAR SU COCINA.

Inspeccione los contenidos de la caja para asegurarse de que todas las partes estén incluidas y no tengan daños.

PARA PIEZAS FALTANTES, POR FAVOR LLAME AL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE AL 1-800-527-0717.

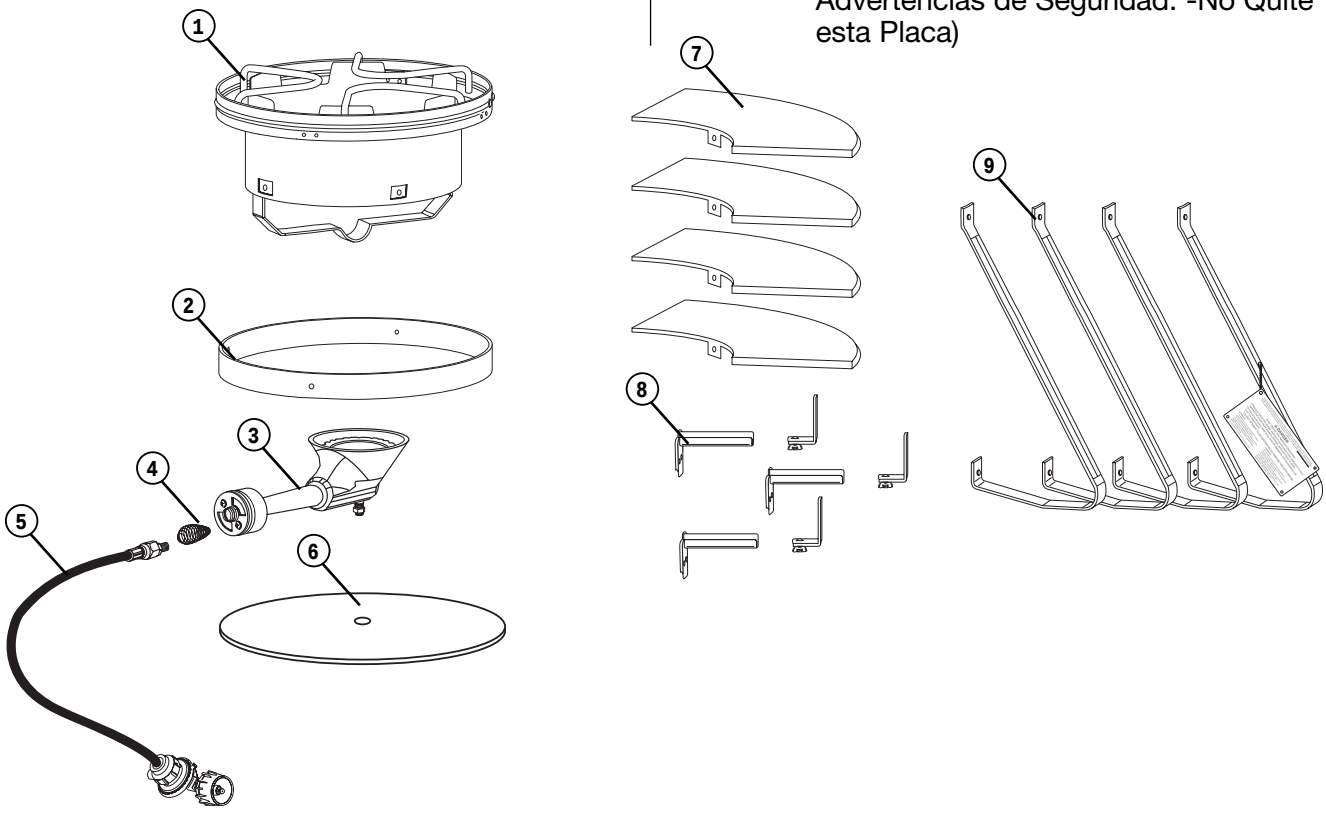
(Se requerirá una prueba de la compra)

Se necesitan las siguientes herramientas incluidas para armar esta Cocina:

- **10mm Open end wrench**
- **Screwdriver**

LISTA DE PIEZAS:

① 1 Cuerpo de la Cocina
② 1 Anillo Inferior de la Cocina
③ 1 Asamblea de la Hornilla
④ 1 Resorte
⑤ 1 Manguera y Regulador
⑥ 1 Escudo Térmico Inferior
⑦ 4 Escudos Térmicos Exteriores
⑧ 3 Soporte de la Retención
⑨ 4 Piernas (Placa de Metal Preanexada con Advertencias de Seguridad. -No Quite esta Placa)



PARA CUBIERTAS, ACCESORIOS Y OTROS PRODUCTOS, FAVOR DE VISITARNOS POR LA RED MUNDIAL EN:

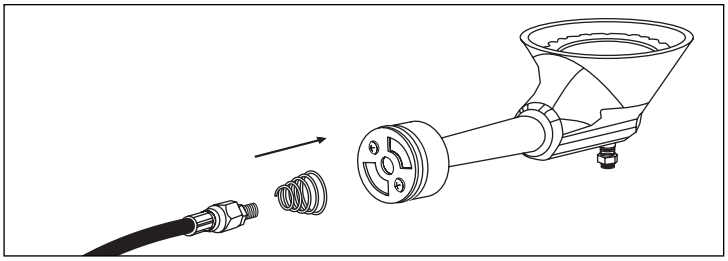
WWW.BRINKMANN.NET

Inspeccione los contenidos de la caja para asegurarse de que todas las partes estén incluidas y no tengan daños.

PASOS DE INSTALACIÓN

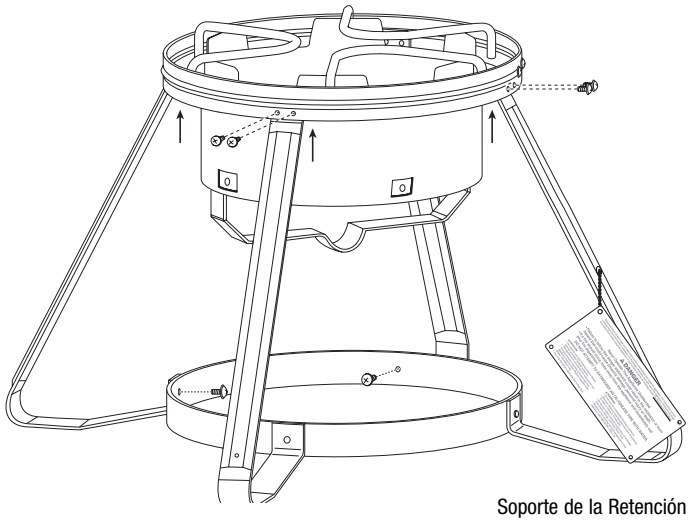
Paso 1

Ate la hornilla, el apagador de aire, el resorte y la manguera roscando la hornilla sobre la manguera según lo ilustrado.



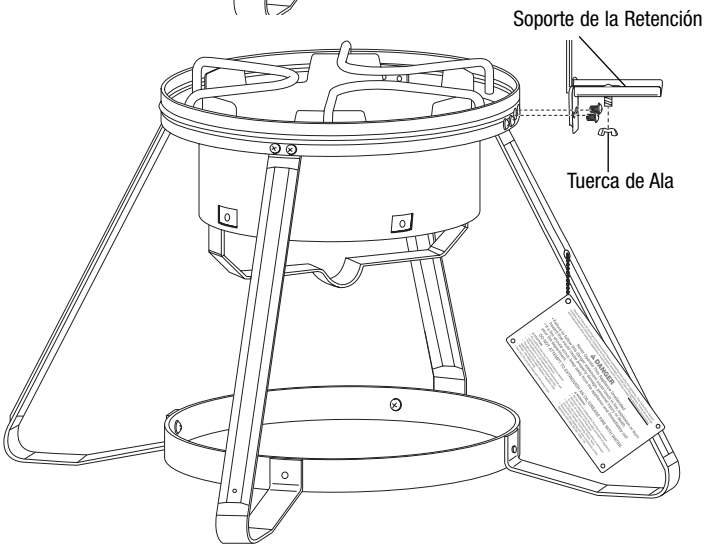
Paso 2

Ate la pierna a la cuaderna de la parte inferior de la cocina primero, usando un perno M6 x 8 mm. Entonces, ate el cuerpo de la cocina usando dos pernos M6 x 8 mm. Repita para otras tres piernas.



Paso 3

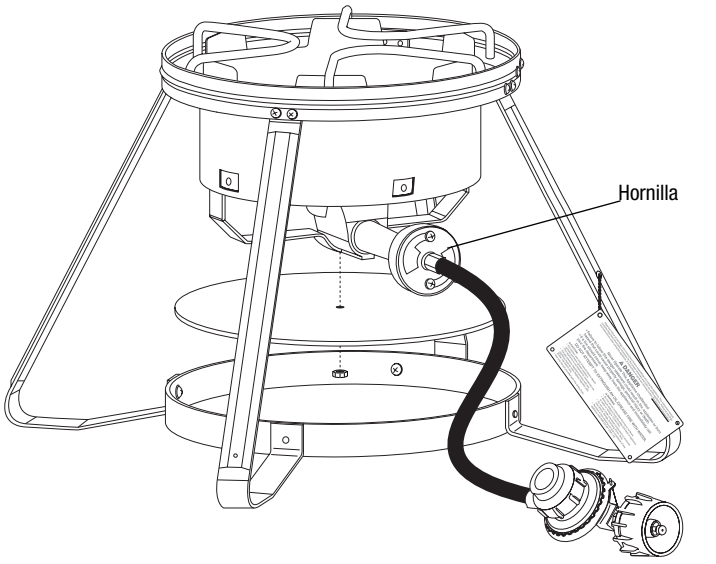
Ate el soporte de la retención al cuerpo de la cocina usando dos pernos M6 x 8 mm. Quite la tuerca de ala pre-atada al soporte, ajuste el soporte para llevar a cabo anchura de la olla, apriete el soporte usando la tuerca de ala. Repita para otros dos soportes.

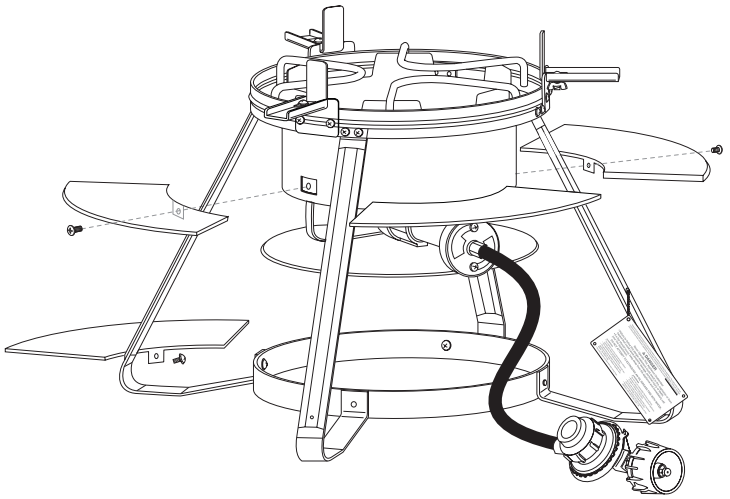


Nota: Para las ollas de 10, 24 y 30 cuartos de galón instalan los soportes según lo ilustrado a la izquierda. Las ollas de 42, 60 y 80 cuartos de galón los soportes deben ser 180º dados vuelta de modo que la pieza vertical del soporte sea la más lejos del borde.

Paso 4

Quite la tuerca de la parte inferior de la hornilla. Después fije la hornilla en la correa del montaje dentro del soporte de la cocina, ate el escudo térmico inferior debajo de la correa y asegúrelo con la tuerca.

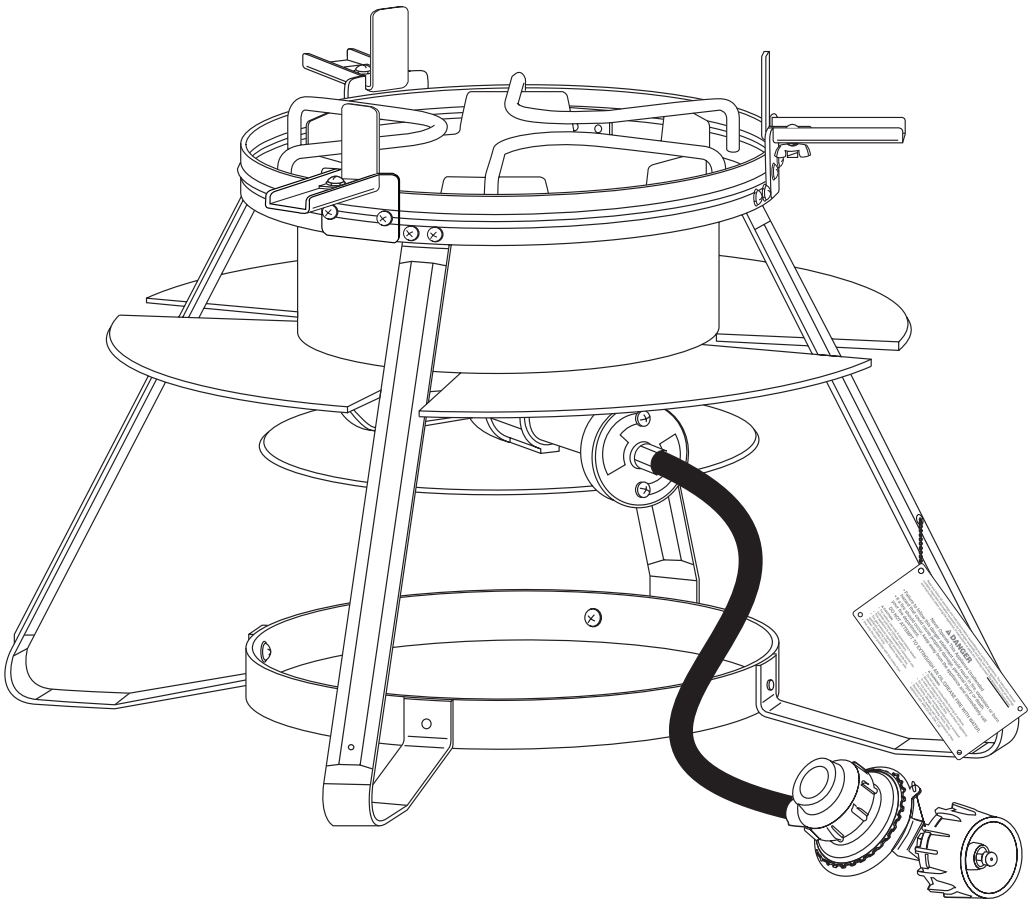




Paso 5

Ate los escudos térmicos exteriores con el soporte-L usando un perno M6 x 8 mm según lo ilustrado. Repita para otros tres escudos térmicos.

Armado



ONE YEAR LIMITED WARRANTY

For one year from date of purchase, The Brinkmann Corporation warrants the Cooker against defects due to workmanship or materials to the original purchaser. The Brinkmann Corporation's obligations under this warranty are limited to the following guidelines:

- This warranty does not cover Cooker that have been altered/modified or damaged due to: normal wear, rust, abuse, improper maintenance and/or improper use.
- This warranty does not cover surface scratching or heat damage to the finish, which is considered normal wear.
- The Brinkmann Corporation may elect to repair or replace damaged units covered by the terms of this warranty.
- This warranty extends to the original purchaser only and is not transferable or assignable to subsequent purchasers.

The Brinkmann Corporation requires reasonable proof of purchase. Therefore, we strongly recommend that you retain your sales receipt or invoice. To obtain repair or replacement of your Cooker under the terms of this warranty, please call Customer Service Department at 1-800-527-0717 for a Return Authorization Number and further instructions. **A receipt or proof of purchase will be required. A Return Authorization Number must be clearly marked on the outside of the box.** Cookers returned to Brinkmann must include your name, address and telephone number. Please make sure the cooker is properly packed, postage prepaid, and insured. The Brinkmann Corporation will not be responsible for any cookers forwarded to us without a Return Authorization Number.

EXCEPT AS ABOVE STATED, THE BRINKMANN CORPORATION MAKES NO OTHER EXPRESS WARRANTY.

THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE LIMITED IN DURATION TO ONE YEAR FROM THE DATE OF PURCHASE. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU.

ANY LIABILITY FOR INDIRECT, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES ARISING FROM THE FAILURE OF THE COOKER TO COMPLY WITH THIS WARRANTY OR ANY IMPLIED WARRANTY IS EXCLUDED. CUSTOMER ACKNOWLEDGES THAT THE PURCHASE PRICE CHARGED IS BASED UPON THE LIMITATIONS CONTAINED IN THE WARRANTY SET OUT ABOVE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATION OR EXCLUSION MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

Por un año, a partir de la fecha de compra, The Brinkmann Corporation garantiza al comprador original de la Cocina contra defectos debido a la mano de obra o materiales. Las obligaciones de The Brinkmann Corporation en esta garantía se limitan a las siguientes pautas:

- Esta garantía no cubre la Cocina que hayan sido alteradas/modificadas o dañadas debido a: el desgaste normal, oxidación, abuso, mantenimiento inadecuado y/o uso inadecuado.
- Esta garantía no cubre las superficies rayadas o acabados dañados por el calor, lo cual es considerado como desgaste normal.
- The Brinkmann Corporation puede elegir reparar o reemplazar las unidades dañadas cubiertas por los términos de esta garantía.
- Esta garantía se extiende al comprador original únicamente y no es transferible ni asignable a compradores sucesivos.

The Brinkmann Corporation requiere una razonable prueba de compra. Por lo tanto, le recomendamos encarecidamente que guarde el recibo o la facturación de su compra. Para obtener reparaciones o reemplazos de su Cocina que se encuentren bajo los términos de esta garantía, por favor llamar al Departamento de Reparaciones para el Cliente al 1-800-527-0717 para obtener un Número de Autorización de Devolución o para recibir más instrucciones. **Se requerirá un recibo o prueba de compra. El Número de Autorización de Devolución debe estar claramente marcado en la parte exterior de la caja.** Todas las devoluciones realizadas a Brinkmann de el Sartén deben incluir su nombre, dirección y número telefónico. Por favor asegúrese de que el artículo haya sido adecuadamente empaquetado, con correo prepagado y asegurado. The Brinkmann Corporation no se hará responsable de las devoluciones del ninguna Cocina que se hayan enviado sin el Número de Autorización de Devolución.

EXCEPTUANDO LO ARRIBA ESTABLECIDO, THE BRINKMANN CORPORATION NO OTORGA NINGUNA OTRA GARANTÍA EXPRESA.

LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN Y ADECUACIÓN IMPLÍCITAS PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR ESTÁN LIMITADAS EN SU DURACIÓN A UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES ANTERIORES PUEDEN NO APLICARSE A SU CASO EN PARTICULAR.

TODA RESPONSABILIDAD POR LOS DAÑOS INDIRECTOS, INCIDENTALES O EMERGENTES QUE SURJAN POR LAS FALLAS DE LA COCINA PARA CUMPLIR CON ESTA GARANTÍA O CON CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA QUEDA EXCLUIDA. EL CLIENTE RECONOCE QUE EL PRECIO DE COMPRA COBRADO SE BASA EN LAS LIMITACIONES CONTENIDAS EN LA GARANTÍA ARRIBA EXPUESTA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, POR LO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ANTERIORES PODRÍAN NO APLICARSE A SU CASO. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y TAMBIÉN PUEDE GOZAR DE OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO.

140-4005-S
0509, 0909, 1109, 0211

©2011 The Brinkmann Corporation
4215 McEwen Road
Dallas, Texas 75244 U.S.A.
WWW.BRINKMANN.NET

Owner's Manual for Model:
Manual del Propietario para el Modelo:
815-4005-S